// GAZZETTA UFFICIALE

DEL REGNO D'ITALIA

ANNO 1886 — ROMA — VENERDÌ 21 MAGGIO — NUM. 119

ABBONAMENTI ALLA GAZZETTA		Trim.	Sem.	Anno	GAZZ. e RENDICONTI Anno
In Roma, all'Ufficio del giornale	L.	9	17	32	36
Id. a domicilio e in tutto il Regno	»	10	19	36	44
All'estero, Svizzera, Spagna, Portogallo, Francia, Austria, Germania, Inghilterra, Belgio e Russia	»	22	41	80	125
Turchia, Egitto, Romania e Stati Uniti	»	32	61	120	165
Repubblica Argentina e Uruguay	»	45	88	175	215

Un numero separato, del giorno in cui si pubblica la Gazzetta { in Roma . . . Cent. 10; pel Regno . . . » 15

Un numero separato, ma arretrato { in Roma . . . » 20; pel Regno . . . » 30; per l'estero . . . » 35

Per gli *Annunzi giudiziari* L. 0 25; per altri avvisi L. 0 30 per linea di colonna o spazio di linea. — Le Associazioni decorrono dal primo d'ogni mese, nè possono oltrepassare il 31 dicembre. — Non si accorda sconto o ribasso sul loro prezzo. — Gli abbonamenti si ricevono dall'*Amministrazione* e dagli Uffici postali. Le *inserzioni* si ricevono dal l'Amministrazione.

SOMMARIO

PARTE UFFICIALE

ORDINE DELLA CORONA D'ITALIA

S. M. *si compiacque nominare nell'Ordine della Corona d'Italia:*

Sulla proposta del Ministro dell'Interno:

Con decreti delli 31 dicembre 1885:

A cavaliere:

Capozzi dott. Vincenzo di Napoli.
Salvatori Marco, sindaco di Monterotondo.
Vighi avv. Guido, direttore degli Ospizi civili di Parma.
Miduri Filippo di Reggio Calabria.
Lurgghi Vittore, sindaco di Castelnuovo Scrivia.
Urbino dott. Augusto, medico chirurgo in Firenze.
Traversini Paolo, sindaco di Bracciano.
Accotto Domenico, sindaco di Montalto Dora.
Berardi Filippo, sindaco di Corinaldo.
Campese avv. professore Antonio, deputato provinciale di Napoli.
Pelosi Girolamo, sindaco di S. Lorenzello.
Martani avv. Bassano di Lodi.
Guzzoni avv. Priamo, consigliere comunale di Borgotaro.

LEGGI E DECRETI

Il Numero **3908** *(Serie 3ª) della Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno contiene il seguente decreto:*

UMBERTO I
per grazia di Dio e per volontà della Nazione
RE D'ITALIA

Visti i Reali decreti n. 96 (Serie 3ª) del 6 marzo 1881, e n. 3243 (Serie 3ª) del 2 luglio 1885;

Vista la legge n. 3753 (Serie 3ª) del 2 aprile 1886, colla quale vengono approvate le variazioni per l'assestamento del bilancio di previsione dell'esercizio finanziario 1885-86 dei vari Ministeri;

Sulla proposta del Nostro Ministro Segretario di Stato pei Lavori Pubblici,

Abbiamo decretato e decretiamo:

I posti di guardafili a lire 960 nell'Amministrazione telegrafica sono portati da trecentoventuno a trecentosettantuno.

Ordiniamo che il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sia inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno d'Italia, mandando a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 9 maggio 1886.

UMBERTO.

GENALA.

Visto, *Il Guardasigilli*: TAJANI.

Il Numero **3910** *(Serie 3ª) della Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno contiene il seguente decreto:*

UMBERTO I
per grazia di Dio e per volontà della Nazione
RE D'ITALIA

Sulla proposta del Nostro Ministro Segretario di Stato per gli affari dell'Interno, Presidente del Consiglio dei Ministri;

Veduta la domanda del comune di Tortora per la sua

separazione dalla sezione elettorale di Ajeta e per la sua costituzione a sezione elettorale autonoma;

Veduta la tabella generale delle sezioni dei Collegi elettorali, approvata col Regio decreto del 24 settembre 1882, n. 997 (Serie 3a);

Visti gli articoli 47 e 48 della legge elettorale politica 22 gennaio 1882;

Ritenuto che il comune di Tortora ha 86 elettori politici;

Ritenuto la distanza e le cattive condizioni della viabilità per esser la strada di comunicazione tra Tortora e Ajeta malagevole e intersecata da un fiume,

Abbiamo decretato e decretiamo:

Il comune di Tortora è separato dalla sezione elettorale di Ajeta ed è costituito in sezione elettorale autonoma del 2° Collegio di Cosenza.

Ordiniamo che il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sia inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno d'Italia, mandando a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 20 maggio 1886.

UMBERTO.

DEPRETIS.

Visto, *Il Guardasigilli:* TAJANI.

Il Numero **3911** *(Serie 3a) della Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno contiene il seguente decreto:*

UMBERTO I

per grazia di Dio e per volontà della Nazione

RE D'ITALIA

Sulla proposta del Nostro Ministro Segretario di Stato per gli Affari dell'Interno, Presidente del Consiglio dei Ministri;

Veduta la domanda del comune di Micigliano per la sua separazione dalla sezione elettorale di Antrodoco e per la sua costituzione a sezione elettorale autonoma;

Veduta la tabella generale delle sezioni dei collegi elettorali, approvata col Regio decreto del 24 settembre 1882, n. 997 (Serie 3a);

Visti gli articoli 47 e 48 della legge elettorale politica 22 gennaio 1882;

Ritenuto che il comune di Micigliano ha 54 elettori politici; che esso dista otto chilometri da Antrodoco, e che tale distanza e le condizioni topografiche rendono difficile agli elettori di Micigliano l'esercizio del diritto elettorale in Antrodoco,

Abbiamo decretato e decretiamo:

Il comune di Micigliano è separato dalla sezione elettorale di Antrodoco, ed è costituito in sezione elettorale autonoma del 1° collegio di Aquila.

Ordiniamo che il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sia inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno d'Italia, mandando a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 20 maggio 1886.

UMBERTO.

DEPRETIS.

Visto, *Il Guardasigilli:* TAJANI.

Il Numero **3912** *(Serie 3a) della Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno contiene il seguente decreto:*

UMBERTO I

per grazia di Dio e per volontà della Nazione

RE D'ITALIA

Sulla proposta del Nostro Ministro Segretario di Stato per gli affari dell'Interno, Presidente del Consiglio dei Ministri;

Veduta la domanda del comune di Oldenico per la sua separazione dalla sezione elettorale di Albano Vercellese e per la sua costituzione in sezione elettorale autonoma;

Veduta la tabella generale delle sezioni dei collegi elettorali, approvata col R. decreto del 24 settembre 1882, n. 997, (Serie 3a);

Visti articoli 47 e 48 della legge elettorale politica 22 gennaio 1882;

Ritenuto che il comune di Oldenico ha 95 elettori politici;

Ritenuta la distanza e le cattive condizioni della viabilità tra esso e Albano Vercellese,

Abbiamo decretato e decretiamo:

Il comune di Oldenico è separato dalla sezione elettorale di Albano Vercellese, ed è costituito in sezione elettorale autonoma del 3° collegio di Novara.

Ordiniamo che il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sia inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno d'Italia, mandando a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 20 maggio 1886.

UMBERTO.

DEPRETIS.

Visto, *Il Guardasigilli:* TAJANI.

Il Numero **3913** *(Serie 3a) della Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno contiene il seguente decreto:*

UMBERTO I

per grazia di Dio e per volontà della Nazione

RE D'ITALIA

Sulla proposta del Nostro Ministro Segretario di Stato per gli affari dell'Interno, Presidente del Consiglio dei Ministri;

Veduta la domanda del comune di Perloz per la sua separazione dalla sezione elettorale di Pont Saint-Martin e per la sua costituzione a sezione elettorale autonoma;

Veduta la tabella generale delle sezioni dei Collegi elettorali, approvata col Regio decreto del 24 settembre 1882, n. 997 (Serie 3a);

Visto l'articolo 47 della legge elettorale politica 22 gennaio 1882;

Ritenuto che il comune di Perloz ha 119 elettori politici,

Abbiamo decretato e decretiamo:

Il comune di Perloz è separato dalla sezione elettorale di Pont Pont-Martin ed è costituito in sezione elettorale autonoma del 5° collegio di Torino.

Ordiniamo che il presente decreto, munito del sigillo dello

Stato, sia inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno d'Italia, mandando a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 20 maggio 1886.

UMBERTO.

DEPRETIS.

Visto, *Il Guardasigilli:* TAJANI.

MINISTERO
di Agricoltura, Industria e Commercio

Direzione Generale dell'Agricoltura

Con R. decreto del 2 maggio corrente è stata conceduta al signor Eugenio Crespi, di Milano, la miniera di petrolio detta di Valle-Staffora, posta nei comuni di Godiasco e Rivanazzano, provincia di Pavia.

ERRATA-CORRIGE.

Nel R. decreto di n. MMCXXVII (Serie 3ª parte supplementare), pubblicato nel numero 117 della *Gazzetta Ufficiale*, e precisamente al primo verso di esso decreto, invece di *testamento olografico*, come erroneamente è stampato, devesi leggere **testamento olografo.**

BOLLETTINO N. 18
SULLO STATO SANITARIO DEL BESTIAME NEL REGNO D'ITALIA dal 26 aprile al 2 maggio 1886

REGIONE I. — Piemonte.

Cuneo — Carbonchio: 16 con 6 morti, a Carrù; 1, letale, a Racconigi; altro, id., a Busca, Monforte, Neive; 1 a Villafalletto.
Forme tifose dei bovini: 1, letale, a Busca; 1, id., a Monticello.
Afta epizootica: 2 bovini a Monforte.

REGIONE II. — Lombardia.

Bergamo — Carbonchio essenziale: 1 a Covo.
Brescia — Carbonchio sintomatico: 1 a Roncadelle, letale.
Cremona Carbonchio: 1 bovino, morto, a Sospiro.
Mantova — Id.: 1 letale, a Curtatone.

REGIONE III. — Veneto.

Verona — Afta epizootica: 5 bovini a Cologna.
Carbonchio: 1 bovino, morto, a Boscochiesanuova.
Vicenza — Id.: 1 bovino, morto, a San Giovanni Ilarione.
Belluno — Carbonchio essenziale: 1 bovino, morto, a Cesiomaggiore; 1 id., id., a Sospirolo.
Udine — Carbonchio: 1 bovino, morto, a Sedegliano.
Affezione morvofarcinosa: 4 tra Teor, Lestizza e Palazzolo.
Treviso — Id.: 1 a Gorgo.

REGIONE V. — Emilia.

Modena — Carbonchio: 3 bovini, morti, a Carpi, Mirandola, San Felice.
Parma — Tifo petecchiale dei suini: 1, letale, a Borgo San Damiano; 2, con 1 morto, a Mezzani.
Bologna — Id.: 2, letali, ad Anzola.
Afta epizootica: 2 a Sant'Agata.

REGIONE VI. — Marche ed Umbria.

Ancona — Carbonchio: 3 bovini, morti, ad Osimo.
Perugia — Afta epizootica: 2 bovini a Configni.
Rabbie: 1 suino, morto, a Valfabbrica.
Scabbie ovina: 85 a Spello.

REGIONE VII. — Toscana.

Firenze — Afta epizootica: 2 a Fucecchio.
Carbonchio essenziale: 1 bovino, morto, a Santa Croce.
Pisa — Carbonchio sintomatico: 1 bovino, morto, a Campiglia.
Siena — Afta epizootica: 29 a Chiusdino.

REGIONE VIII. — Lazio.

Roma — Scabbie ovina: Seguita ad Anticoli, Civitavecchia e Paliano.
Afta epizootica: 5 bovini a Camerata Nova.

REGIONE X. — Meridionale Mediterranea.

Benevento — Afta epizootica: Un gregge in comune di Morcone.
Rabbie: Alcuni casi in bovini, ovini e suini.

Roma, a' dì 15 di maggio 1886.

Dal Ministero dell'Interno.

Il Direttore Capo della V Divisione
CASANOVA.

DIREZIONE GENERALE DFI TELEGRAFI

Avviso.

Il 18 corrente, in Greve, provincia di Firenze, ed in Tarsia, provincia di Cosenza, è stato aperto un ufficio telegrafico governativo al servizio del Governo e dei privati, con orario limitato di giorno.

Roma, li 19 maggio 1886.

DIREZIONE GENERALE DEL DEBITO PUBBLICO

RETTIFICA D'INTESTAZIONE (3ª *pubblicazione*).

Si è dichiarato che la rendita seguente del consolidato 5 per cento, cioè: n. 138687 d'iscrizione sui registri della Direzione Generale (corrispondente al num. 22087 della soppressa Direzione di Milano), per lire 80, al nome di *Stadlatter* Onelio-Eduardo-Francesco-Giacomo di Clementina, di Milano, è stata così intestata per errore occorso nelle indicazioni date dai richiedenti all'Amministrazione del Debito Pubblico, mentrechè doveva invece intestarsi a *Studhalter* Onelio-Eduardo-Francesco-Giacomo di Clementina, di Milano, vero proprietario della rendita stessa.

A termini dell'articolo 72 del regolamento sul Debito Pubblico, si diffida chiunque possa avervi interesse che, trascorso un mese dalla prima pubblicazione di questo avviso, ove non sieno state notificate opposizioni a questa Direzione generale, si procederà alla rettifica di detta iscrizione nel modo richiesto.

Roma, 27 aprile 1886.

Il Direttore Generale: NOVELLI.

SMARRIMENTO DI RICEVUTA (3ª *pubblicazione*).

Venne denunziato a questa Direzione Generale lo smarrimento della ricevuta num. 1193 d'ordine, num. 3181 di protocollo e num. 65810 di posizione, stata rilasciata dalla Intendenza di finanza di Napoli, addì 12 febbraio 1886, al signor Turiello Pasquale fu Giuseppe, pel deposito da lui fatto del certificato del consolidato 5 per cento, n. 184981, per lire 20 di rendita, con godimento dal 1° luglio 1885, onde venisse munita del nuovo foglio di compartimenti per la riscossione delle rate semestrali.

A termini dell'art. 334 del regolamento approvato con R. decreto 8 ottobre 1870, n. 5942, si diffida chiunque possa avervi interesse che, trascorso un mese dalla data della prima pubblicazione del pre-

sente avviso, ove non intervengano opposizioni, il certificato predetto, stato già munito del chiesto foglio di compartimenti, sarà consegnato al nominato signor Turiello Pasquale fu Giuseppe, senza obbligo di restituzione della ricevuta smarrita, che resterà di nessun valore.

Roma, 27 aprile 1886.

Il Direttore Generale: Novelli.

Rettifica d'intestazione *(3ª pubblicazione).*

Si è dichiarato che la rendita seguente del consolidato 5 per cento, cioè: n. 740926 d'iscrizione sui registri della Direzione Generale, per lire 50, al nome di Forzani *Attilio* fu Paolo, minore, sotto la legittima amministrazione della madre Gozo Elena, domiciliata in Bologna, è stata così intestata per errore occorso nelle indicazioni date dai richiedenti all'Amministrazione del Debito Pubblico, mentrechè doveva invece intestarsi a Forzani *Domenico Attulio* fu Paolo, minore, ecc., vero proprietario della rendita stessa.

A termini dell'art. 72 del regolamento sul Debito Pubblico, si diffida chiunque possa averne interesse che, trascorso un mese dalla prima pubblicazione di questo avviso, ove non sieno state notificate opposizioni a questa Direzione Generale, si procederà alla rettifica di detta iscrizione nel modo richiesto.

Roma, il 28 aprile 1886.

Il Direttore generale: Novelli.

CONCORSI

MINISTERO di Agricoltura, Industria e Commercio

È aperto un concorso per titoli al posto di direttore della Scuola industriale *Alessandro Volta*, istituita in Napoli con decreto Reale 28 gennaio 1886.

Questa Scuola si propone di fornire operai e capi officina per le industrie meccaniche, chimiche e tessili, e di agevolare l'incremento della produzione della città di Napoli, sia perfezionando i metodi delle industrie esistenti, sia promuovendo nuove sorgenti di lavoro industriale.

All'ufficio di direttore è assegnato lo stipendio di lire 6000 annue sul bilancio della Scuola. La nomina avrà luogo per decreto Reale, sovra proposta del Ministro di Agricoltura, Industria e Commercio.

I concorrenti dovranno far pervenire apposita domanda, in carta da bollo da lira una, al Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio (Divisione Industrie e Commerci), non più tardi del 30 giugno 1886, corredate dei seguenti documenti:

1. Atto di nascita, certificato di cittadinanza italiana e fedina penale di data recente;
2. Diploma di ingegnere industriale rilasciato da una delle Scuole di applicazione del Regno a ciò autorizzate, ovvero attestato autentico di studi equivalenti compiuti presso Scuole estere speciali. In questo secondo caso si richiede inoltre il diploma d'ingegnere civile rilasciato da una Scuola del Regno.

Ogni concorrente fornirà altresì un sunto storico della sua vita scientifica e della sua pratica industriale, avendo all'appoggio i titoli che valgano ad illustrarle, nonchè le opere a stampa da lui pubblicate.

L'esito del concorso sarà proclamato entro il mese di agosto dell'anno corrente.

Roma, 21 marzo 1886.

Il Direttore: A. Monzilli.

Concorso *tra le aziende vinicole private nella provincia di Firenze.*

(Relazione e proposte della Commissione).

Il Ministro di Agricoltura, Industria e Commercio, mosso dall'abituale sua propensione per favorire l'incremento di tutto ciò che può giovare agli interessi morali e materiali della patria agricoltura, alla fine del 1884 (31 dicembre) bandiva concorsi con premi di danaro e medaglie tra le aziende vinicole in alcune provincie del Regno, allo scopo « di promuovere il miglioramento del materiale vinicolo e « delle cantine, che tanta parte hanno nella buona fabbricazione e « conservazione del vino ». Tra le provincie prescelte pel concorso a premi tra le migliori aziende vinicole private fu quella di Firenze; la quale, essendo tra le più vaste del Regno, tra le più favorite dalla natura per la coltivazione della vite e tra le più rinomate per il vino rosso comune da pasto, era da credersi che avrebbe presentato un gran numero di concorrenti con meriti tali da rendere difficile il giudicare a chi tra i molti dovesse assegnarsi la palma.

Dei quattro circondari della provincia, soltanto uno, quello di Firenze, rispose in modo da soddisfare all'aspettativa, presentando otto concorrenti con nove cantine; un altro circondario, quello di San Miniato, offrì pure il discreto contributo di tre inscritti con altrettante cantine, mentre due circondari, quello di Pistoia e quello di Rocca San Casciano, non dettero nessun concorrente. In complesso adunque il numero delle aziende vinicole private della provincia di Firenze che si dettero premura di farsi iscrivere non fu davvero punto scarso; e, se la novità della cosa e la modestia non avesse trattenuto vari proprietari, poteva essere al certo tale per numero e per pregi quale potrebbe sperarsi da poche altre provincie.

L'ordinanza ministeriale che stabiliva il concorso di cui rendiamo conto, sebbene indicasse in modo esplicito che nel confronto tra le cantine dei diversi candidati ai premi dovevasi avere riguardo al corredo degli utensili, e alla bontà ed ampiezza dei locali, non escludeva che non si dovesse prendere a considerare i criteri e le pratiche seguite nella manipolazione del vino dai diversi concorrenti, come non escludeva che potesse tenersi conto delle condizioni di luogo e dei capitali impiegati nelle varie aziende vinicole. Certamente i ricchi proprietari, che hanno modo di sostenere forti spese per grandi e sfarzose costruzioni, per acquistare costoso vasellame, macchine ed utensili enologici di ogni maniera, e per stipendiare personale di speciale abilità, possono superare qualunque dei nostri proprietari meno dalla fortuna assistito: dei quali alcuno, con capitali appena sufficienti allo scopo, può sapere, con ogni risparmio, costruire buone cantine e con modesto corredo degli utensili strettamente indispensabili e veramente utili, esser capace di fabbricare buona quantità di vino eguale e migliore anche di quello che esce dalle maggiori e più ricche cantine della località o della provincia medesima.

La dicitura del decreto, pertanto, favoriva la prima piuttosto che la seconda interpretazione; ma, non volendo lasciare alcun dubbio, si credè utile interrogare il Ministro di agricoltura; il quale, indicandoci di avere voluto, come stando strettamente al programma del concorso si rilevava, solamente promuovere il miglioramento del materiale vinicolo e delle cantine, toglieva di mezzo ogni ambiguità e facilitava di molto il còmpito della Commissione nostra. La quale per conseguenza, nell'aggiudicare le ricompense, non ha potuto tenere alcun conto dell'uso migliore e peggiore che si fa nella tale e nella tal altra cantina del materiale e degli utensili venicoli: tuttavia ha creduto suo dovere non trascurare affatto nella relazione anche quest'argomento ed ha dato più quà e più là qualche breve cenno intorno alle manipolazioni ed ai metodi di vinificazione usati, sembrando che, senza queste notizie, sarebbe riuscita anzi che no manchevole.

Nell'accingerci a visitare le 12 cantine presentatesi al concorso, riconoscemmo utile stabilire un'ideale che rispondesse al tipo di azienda vinicola meglio ordinata e più conveniente per le condizioni della provincia nostra. Nel territorio fiorentino è difficile incontrare fattorie che abbiano estensioni grandi di terreni a vigneto: in maggior parte le viti sono dappertutto intercalate a filari nei campi, sorrette agli

alberi più spesso che ai sostegni morti; inoltre la coltura della vite è più diffusa nei piani che nelle pendici. Per queste ragioni, e per altre che qui non occorre richiamare, la grande prevalenza del vino comune da pasto sopra le qualità dei vini fini, vino comune che presto giunge alla sua beva e sicuramente si vende a prezzo discreto anche quando è giovane.

Nelle piccole aziende vinicole del Fiorentino, ed anche in alcune fattorie, il tinaio fa spesso da celliere, il celliere da cantina: ossia il tino fa da botte nei mesi del verno, ma non frequente è il caso inverso in cui la notte faccia da tino. Cosicchè le cantine atte alla migliore conservazione del vino, o cantine vere e proprie, sono poche, e pochissime quelle dirette con tutta la oculatezza necessaria.

Pertanto la Commissione nostra, fino da bel principio, ebbe a riflettere che, grande o piccola che fosse un'azienda vinicola, non poteva essere considerata completa e meritevole di uno dei premi, come quelli ai quali i signori concorrenti optavano: 1° se non avesse presentate tutte le parti necessarie alla fabbricazione del vino tra loro ben distinte; 2° se ognuna di queste parti non fosse opportunamente disposta e fornita degli utensili, macchine e recipienti più necessari; 3° e se tutte non fossero tenute e governate con le cure e la previdenza che le sane regole dell'arte enologica impongono. Quindi le aziende vinicole da prendersi a considerare come meritevoli di premio dovevano presentare tinaio, celliere e cantina di conservazione; corredato il primo di tini, vasi ed utensili bene adatti alla fermentazione del mosto, e gli altri due di botti grandi e piccole quali si richiedono per la manutenzione del vino nuovo e la conservazione di quello da invecchiare; di guisa tale che i locali ora specificati, i vasi ed il materiale contenutovi, sia per la loro disposizione, sia per l'uso loro, formino un tutto armonico capace di condurre al completo conseguimento dello scopo prefisso.

Stabilito questo criterio direttivo, la Commissione si mise in via per visitare le dodici cantine inscritte al concorso, e volta volta notò con la maggiore fedeltà le cose buone e non buone osservate e le descrisse con la maggiore possibile imparzialità, non avendo di mira che fare il proprio dovere conforme la giustizia e la coscienza esigevano.

Cantina Frescobaldi, già Albizzi, a Nipozzano.

La postura dei terreni appartenenti alla fattoria Albizzi di Nipozzano, ereditata dalla eccellentissima casa Frescobaldi, nei quali è coltivata la vite, non consente di avere, come si è poi osservato per molte altre aziende vinicole della provincia di Firenze, non consente, dicevamo, di avere un solo tinaio centrale: quindi è che l'uva della fattoria Albizzi si ammosta in piccoli tinai sparsi nel vasto territorio montuoso, ed appena svinato si porta il liquido alle cantine di Nipozzano che sono divise in due gruppi: quello della fattoria e quello del castello.

Alla fattoria serve come tinaio una stanza terrena ove sono collocati sei tini di vecchia foggia, i quali in complesso possono dare poco più di 200 ettolitri di vino. Ogni tino ha un coperchio non capruggìnato, l'ammostatura si fa nelle cole con i piedi nudi; dall'uva ammostata si toglie a mano una buona parte di raspi, qualche anno fino a due terzi, indi si fa cadere l'uva nel tino, si *folla* due volte nelle 24 ore; nel terzo giorno si sovrappone il coperchio mobile e si svina dopo 12 o 14 giorni. In seguito alla svinatura, il vino si ripone negli stessi tini convenientemente ripuliti, i quali vengono chiusi come meglio si può stuccando con calce e cemento le commettiture del coperchio, e poi, ricuoprendolo, come porta l'antico sistema florentino, con un buono strato di rena. Il travaso si fa coi barili: la vinaccia si stringe in un comune strettoio che serve anche per l'olio; quasi tutto lo stretto si lascia ai contadini, e si prende sulla parte colonica in cambio l'8 1/2 per cento di vino buono per i *coni*. Tutto del resto in questo tinaio procede come nella più modesta azienda rurale del contado fiorentino.

La cantina annessa alla fattoria e sottostante alla tinaia, per quanto spaziosa, la riscontrammo assai umida, causa il terreno superiore a contatto, e non essendo provveduta di relativo scannafosso che ne allontani le infiltrazioni; queste mantengono le sue pareti umide ed annerite. La mancanza, poi, di ben disposte finestre, che vi stabiliscano la necessaria corrente d'aria, ne rendono ancora peggiori le condizioni, poichè l'unica finestra angusta che vi esiste, è incapace a mantenervi l'aereamento che concorrerebbe a renderla sana. Essa contiene 37 botti, per la maggior parte di vecchia costruzione, che insieme possono comprendere 385 ettolitri. Cosicchè niuno, visitando questo luogo, crederebbe a principio che da un tinaio e da una cantina come quelli succintamente ora descritti potesse uscire vino squisito come quello di Nipozzano, e così meritamente stimato.

Dalla fattoria salendo al vicino ed antico castello, tutto cambia; ivi ampie cantine del tutto sotterranee, asciutte, tenute con assai cura, sebbene annerite forse da micrococci, e da microfiti che da gran tempo tranquillamente albergano sulle pareti di quei sotterranei, i quali una volta servirono certamente ad uso ben diverso del presente. Davanti all'ingresso delle cantine trovasi un vasto stanzone che costituisce un magazzino munito di due grandi portoni che danno modo da un lato di entrare e dall'altro escire i carri vuoti ed i barocci carichi di caratelli, di fiaschi e di bottiglie. Qui si tengono gli utensili per travasare, infiascare ed imbottigliare e si riempiono le casse da spedirsi.

Nella prima cantina del castello stanno 18 botti di quercia, della usuale forma toscana capaci di contenere 450 ettolitri. In questa, come in tutte le altre del castello di Nipozzano, si ha cura particolare nella colmatura dei vasi che si pratica assiduamente due volte alla settimana, non che ai travasi che si fanno con pompa aspirante e premente e tubi di latta. Ogni botte porta il certificato di nascita del vino che contiene, e sorprende di trovare vino di ogni annata dal 1870 in poi. Ma la sorpresa diviene massima quando si gustano i vini di quelle botti, i quali non è a meravigliarsi se trovano compratori che li pagano fino a lire 4 1/2 il fiasco (lire 200 all'ettolitro).

La seconda cantina del castello è detta cantina della cisterna perchè era una cisterna per l'acqua, e venne ridotta a servire per il vino per mezzo di una volta con cui fu divisa in due parti o ambienti. Il superiore accoglie 26 botti con 390 ettolitri circa di vino; l'inferiore è la cantina più profonda di Nipozzano, e qui davvero assai meno che nelle altre non è da temersi che la temperatura subisca sbalzi repentini.

A questa stessa profondità, è il deposito delle bottiglie piene, che sono in numero di 16,000 poste orizzontalmente le une sulle altre e tenute a piccola distanza fra loro con strette lamine allungate di legno interposte ad ogni strato di bottiglie giacenti. Il vino non s'imbottiglia che da 6 a 9 anni; ogni annata ed ogni qualità è in deposito separato. In due altri ambienti profondi, e nell'andito pel quale da uno si passa all'altro, oltre le bottiglie, sono collocate 5 grandi botti di 60 ettolitri circa ognuna, piene di vino vecchio.

Come non abbiamo potuto tacere che, nel vedere il ristretto e misero tinaio della fattoria Nipozzano, l'espressione ricevuta non corrispondesse alla reputazione di quella cantina; così ora dobbiamo dire che, a mano a mano che procedemmo avanti nella nostra visita, nuove e migliori impressioni si succederono, e alla fine dell'ispezione dovemmo evocare la benedetta memoria del marchese Vittorio degli Albizzi, che con intelligenza speciale e con esemplare perseveranza si rese benemerito dell'enologia italiana. Egli, infatti, sciolse il difficile problema della più proficua cultura della vite alle maggiori altitudini della nostra provincia, ed in pochi anni raggiunse una tale perfezione nella qualità dei vini da pasto, che oramai, se vogliamo, si può fare a meno di servire sulle nostre mense vini fini rossi e bianchi provenienti dall'estero. Ripensando allora alla semplicità dei mezzi da lui adottati, alle larghe vedute che aveva, ci persuademmo che, se fosse vissuto più a lungo, avrebbe meglio provveduto all'andamento di questa sua prediletta azienda vinicola, la quale ora non riunisce tutte le condizioni necessarie per potersi dire completa, e non è ordinata così armonicamente nelle sue diverse parti come dovrebbe essere: per conseguenza la nostra Commissione non poteva designarla come meritevole di un premio qualunque. Se il compianto marchese Vit-

torio Albizzi avesse vissuto, nelle condizioni in cui si trova quell'azienda vinicola, egli certamente non avrebbe concorso. Conviene inoltre dire esplicitamente che Nipozzano è per ogni rispetto tal luogo in cui il buon vino si fa, per modo di dire, principalmente nella vigna piuttosto che nel tinaio, e si perfeziona poi in buone botti fatte in paese, ed in cantine sotterranee annerite nelle pareti è verissimo, ma adatte all'invecchiamento del vino a causa della temperatura quasi costante che mantengono. Ma come Nipozzano, se il bello esempio del compianto marchese Vittorio fosse stato imitato, quanti possessi più o meno prossimi, forniti di belle pendici e di apriche terre nella Val d'Arno e nella valle della Sieve potrebbero a quest'ora mettere in commercio vini finissimi e delicati come quelli della cantina Albizzi o per lo meno a quelli molto somiglianti! Lusinghiamoci che Nipozzano possa continuare a tenere alta la sua reputazione, e speriamo che l'agente Cantini, educato nell'arte enologica del marchese Vittorio, seguiti ad adoperare fedelmente le pratiche iniziate dall'infelice suo padrone, che spese tutta la sua vita e la sua energia pel bene dell'agricoltura toscana. Ma duole alla Commissione dovere avvertire che lo stesso rispetto per le istruzioni del fondatore delle cantine di Nipozzano non si abbia nelle vigne ove purtroppo si è incominciato a sostituire ai vitigni da lui preferiti quelli meno pregiati, in ispecie il sangioveto ed il canajolo, che in quelle località egli aveva saggiamente sostituiti col *pinot*, col *carmenet*, col *syrrah* e con la *roussanne*.

Cantina Frescobaldi già Albizzi a Pomino.

Alla fattoria di Pomino della eccellentissima casa Frescobaldi si contano tre tinai separati, ed oltre di questo alcuni contadini fanno fermentare le uve in tinai a parte compresi nelle loro case coloniche. La Commissione visitò due tinai, quello della fattoria e l'altro delle Lame. Il primo è formato da un grande ambiente alto 5 metri, incassato per circa un metro nel terreno, lungo 30 metri e largo 8, sufficientemente illuminato ed aereato per due finestre poste all'estremità, ma privo di calorifero per potere riscaldarsi nel caso (non raro in località montuosa come questa) che alla fine di ottobre la temperatura sia più bassa di quello che si richiede per il regolare andamento della fermentazione.

L'uva si ammosta nelle *cole*, ove operano i contadini con i piedi.

La massa che comincia a fermentare si rimescola di tanto in tanto nei primi giorni; dopo si sovrappone il coperchio ai tini riempiti con le uve delle vigne tenute a mano; si lasciano invece scoperti quelli contenenti le uve dei campi. La svinatura si compie di regola dopo 8 o 10 giorni, senza fare alcun assaggio per il vino delle vigne; per quello ottenuto con le uve dei contadini si aspettano 15 giorni ed anche più, se le faccende più urgenti non concedono di farla in tempo. In questo tinaio stanno 18 tini di legno senza sportello alla parte inferiore, della capacità di 480 ettolitri circa. La svinatura si fa con i barili, ed il vino si ripone negli stessi tini in cui è avvenuta la fermentazione, si turano con coperchio, che non essendo caprugginato si stucca meglio che si può; ma con quale effetto, non è dato di poter dire nulla di positivo; indi si ricopre con rena. Le vinacce restano ai contadini che lasciano 8 1/2 per cento di vino per i *conj* alle fattorie.

Il vino si governa a dicembre e si chiude di nuovo nei tini; si muta ad aprile ed allora si passa in cantina.

Due cose buone osservammo nel tinaio delle fattorie di Pomino: ivi si vide un ottimo strettoio di ferro, a larga gabbia, con stecche di legno, costruito dal meccanico Rudovic di Orleans, e che si adopera con poca fatica ed opera egregiamente; eppoi si apprese che tutti i tini e la maggior parte dei vasi vinari usati si fabbricano alla fattoria stessa da due contadini che sono stati appositamente allevati ed istruiti per fare i legnajoli-bottaj.

Il tinaio delle Lame non merita particolare descrizione: basterà dire che contiene 9 tini uguali a quelli della fattoria di Pomino, che è piuttosto ristretto, poco pulito, e che ivi tutto procede presso a poco (non meglio di certo) come nel tinaio principale della fattoria.

La prima cantina di Pomino è a piano del terreno ed ha due parti che danno adito a due ambienti riuniti in fondo da un ambiente trasversale; di maniera che la pianta di tutta la cantina è fatta come un grande U.

La Commissione contò 45 botti, quali più, quali meno grandi, della complessiva tenuta di 820 ettolitri.

Le botti per la maggior parte sono di castagno, poche di quercia; si colmano almeno 2 volte la settimana e sono tenute con cura sufficiente.

Questo, peraltro, è piuttosto un celliere che una cantina vera e propria; di più è un poco umido, e, salvo l'aria che di inverno o di estate può venire dalle porte, quando sono aperte, non è punto ventilata.

La seconda cantina è sottoposta al granaio, e viene di seguito allo ingresso del tinaio, del quale è un poco più elevata, ma, essendo a palco, anche questa sarebbe in ultimo conto un celliere.

Ivi trovansi 57 botti della solita forma comune in Toscana, con 500 ettolitri di vino di diverse età e varie qualità, specialmente di vino bianco fine.

In generale a Pomino si seguono le pratiche in uso a Nipozzano; ma, a quanto pare, qui gli insegnamenti del compianto marchese Vittorio Albizzi sono seguiti con assai minore diligenza che al castello di Nipozzano.

La Commissione si recò a visitare anche la cantina delle Lame, che sarebbe di migliore costruzione delle due sopra descritte di Pomino.

Infatti è sotterranea e a volta reale, ma è male aereata, non avendo che una finestra all'esterno e una all'interno, mal combinate per lo scambio dell'aria.

È del resto asciutta, pulita anzi che no, e contiene 28 botti (di castagno per la maggior parte), con 585 ettolitri di vino di 2-3 anni di età.

Duole molto a noi dover riconoscere che l'azienda vinicola di Pomino vada scendendo per una china per la quale in pochi anni può trovarsi molto lontana dalla elevata posizione a cui avevala innalzata l'illustre suo fondatore!

Speriamo che gli eccellentissimi eredi del fu marchese Vittorio Albizzi provvederanno in modo efficace per ristabilire in essa quel savio regime che ivi sotto di lui si osservava in tempi più lieti, per la fondata speranza che si aveva, di continuo e sempre maggior progresso.

Cantina del marchese Luigi Ridolfi.

A due chilometri da Empoli, in luogo detto Pratovecchio, il marchese Luigi Ridolfi ha da circa 3 anni costruito quasi di sana pianta un tinaio, basando il nuovo fabbricato sopra un vecchio locale, formato da due piani: il piano terreno ha il livello del suolo circostante ed è diviso in due parti assai disuguali. La parte anteriore, che è la meno spaziosa, serve come ingresso, e comprende la scala per ascendere al piano superiore usato come magazzino delle uve da governo, e per salire al disopra dei tini, ove trovasi l'ammostatore. Nell'altra parte del piano terreno sono collocate 4 botti della fabbrica Fenzi, della capacità di 45 ettolitri ciascuna, e 3 tini di muratura di forma uguale, di 125 ettolitri circa. Le botti ed i tini, che servono ugualmente per la fermentazione e per custodire il vino, a seconda del bisogno, sono collocati sopra una stessa linea e sono riuniti al disopra da una doppia guida di ferro, sulla quale scorre l'ammostatore meccanico a cilindri di legno scannellati della fabbrica di Meleto.

In questo tinaio si ammostano le uve dei poderi prossimi; eppoi si divide il vino col contadino, mercè due tinelli uguali e comunicanti in basso, uno spettante al padrone, l'altro al contadino, nei quali il liquido svinato sispinge con pompa a rotazione. Dopo la svinatura, le botti servono per custodire il vino fino all'estate Ma sembra che pel solito dopo la primavera il vino del padrone si porta alla cantina della fattoria, che dista 4 o 5 chilometri, ed è posta sopra la collina detta Poggio al Pino.

Noi trovammo i sette recipienti ripieni e turati ermeticamente; ci fu

indicato che si svina dopo 15 giorni di fermentazione, che nei primi 3 giorni si abbassa il cappello 2 volte al giorno; che le vinacce si stringono nel modo solito e servono al contadino per fare il vinello.

Il tinaio del marchese Luigi Ridolfi non rispondendo alle condizioni stabilite dal concorso, e non riunendo le condizioni richieste per potersi qualificare come una azienda vinicola completa, non potè dalla Commissione nostra essere presa in considerazione per il conferimento d'alcuno dei premi che, a nome della ordinanza ministeriale del 31 dicembre 1884, doveva essere conferito alle cantine vere e proprie e che comprendono tinaio, celliere e cantina per l'invecchiamento, opportunamente corredati e disposti.

Cantina Passerini di San Martino a Scandicci.

Alla fattoria che a Scandicci, nel comune della Castellina e Torri, possiede il signor conte Napoleone Passerini, la Commissione visitò due tinai: uno in collina, nel locale rustico attiguo alla bella villa di San Martino, l'altro in basso, a San Giusto, a 2 chilometri e mezzo di distanza.

Il primo si compone di 6 tini murati, fatti con calce, mattoni e pietra, della capacità ciascuno di 30 a 35 ettolitri, i quali alla parte superiore sono leggermente incavati ed hanno un'apertura che si chiude a guisa di botola. Per riempirli si sovrappone a questa apertura una gratella di ferro e si gettano le uve che nelle bigoncie hanno ricevuto una leggiera pigiatura con grossi bastoni detti ammostatoi. Le uve sono pestate con i piedi nudi dai contadini che balzolano sopra la gratella; il mosto cade nel tino, poi si rimescola due volte al giorno, e dopo 3, 4 o 5 giorni al più si toglie dal tino, prendendone 4|10 il contadino. Al padrone restano gli altri 5|10, più i tonj, cioè a dire il 10 per cento che gli spetta per lo stretto e per la vinaccia. che il colono prende tutta per sè. Le vinacce si stringono con strettoio a stanga, collocato nel frantoio, che serve anche (cosa non troppo commendevole) per stringere le olive.

Alla svinatura il vino è ricevuto in barili, e con questi portato alle botti delle due separate cantine. Questo primo tinaio è mantenuto ben pulito, ma non è provveduto di una stufa o di un calorifero per potere all'occorrenza riscaldare l'ambiente.

La Commissione trovò il 21 ottobre, alle 10 antimeridiane, presso a poco la stessa temperatura (18 a 19° c.) tanto all'interno, quanto all'esterno (a nord) del tinaio; e si persuase che una stufa potrebbe essere qualche volta utile qui, segnatamente quando nell'autunno si abbia freddo assai per tempo.

I 3 tini recentemente costruiti, acciocchè nei primi anni non alterassero la composizione del mosto per la calce del cemento, sono stati dal signor conte N. Passerini, per varie volte di seguito, secondo ei ci assicurò, spruzzagliati, con soluzione di acido tartarico contenente il 30 per cento; con tale trattamento la calce convertesi in tartrato, e non può più agire sull'acidità del mosto nel tempo che fermenta.

Questo espediente, che sembra abbia il pregio di fare aggrumare più presto del solito i tini murati e preservi da notabili alterazioni il vino nei primi anni nei quali si usano, è stato dal prefato signor conte Passerini dichiarato più efficace dell'altro fondato sull'applicazione del silicato sodico, che forma un intonaco poco resistente agli acidi del vino.

Il secondo tinaio posto a San Giusto è formato da un grande stanzone contenente dieci tini di muramento, ognuno della capacità di ettolitri 30 all'incirca, e 4 tini di legno della capacità di 50 e più ettolitri; i quali ultimi da 3 anni non sono stati usati e non servono che per le annate di piena produzione.

È tenuto questo secondo tinaio senza alcuna proprietà; in esso si raccolgono gli strumenti rurali di ogni genere, e nello entrare la Commissione sentì prima che non vedesse, che tra gli altri attrezzi non enologici si erano poco avanti riposti nel tinaio i bigonci e i romaioli con i quali poco prima si era sparso il pozzo nero in qualche parte dei campi od orti attigui! Se chi dirige e sorveglia questo locale ne curasse un poco meglio la nettezza, farebbe cosa per ogni rispetto opportunissima!

Anche qui si ammostano tutte le uve con i piedi come al tinaio della villa e si svina dopo 3 o 5 giorni; ma qui la Commissione apprese che la chiusura del tino si fa sovrapponendo alla bocca una stoia, un canniccio o una tela molto rada, e non si teme che possa avvenire alcun inconveniente a causa dell'acido carbonico, che pel suo peso specifico si ritiene non lasci passare aria nel tino. I tini di legno sono forniti di un tramezzo di legno a giusta distanza dalla bocca, formato da tavole forellate, per tenere sommerse le vinacce nel mosto durante la fermentazione. Anche a San Giusto, si stringono le vinacce con strettoio a stanga, e, fatta la divisione nel modo sopra indicato, si porta la parte padronale del vino alla cantina.

La fattoria di San Martino dispone di due cantine, una di recente fabbricata nello stesso locale rustico poco discosto dalla villa ove è il primo tinaio; l'altra è posta sotto la villa medesima.

La cantina nuova trovasi a 5 metri circa sotto terra, e si compone di due ambienti; ha una sola finestra in alto e pavimento lastricato. In essa si può pervenire unicamente per una scala che è larga metri 1 20, quindi non potrà ricevere (nel tempo in cui fu dalla Commissione veduta era affatto vuota) che botti di una determinata forma e capacità, e con un calcolo approssimativo si stimò che nella cantina nuova non si potranno custodire che 200 a 220 ettolitri di vino al più.

La cantina vecchia è posta sotto il fabbricato della villa; in essa insino ad ora si è custodito il vino dei 16 poderi che il conte N. Passerini ha in maggior vicinanza di questo bel possesso. È quattro metri al disotto del piano della terra, e nel giorno della visita aveva una temperatura di 3 o 4° (14 15) inferiore dell'aria esterna. Componesi di tre stanze, nelle quali si scende per scala assai comoda. Nella prima stanza furono dalla Commissione trovati insieme con botti piene e vuote, tre coppi molto grandi per fare l'aceto, ognuno dei quali aveva cannella di ottone a permanenza per estrarne l'aceto, e fu sentito l'odore acetico diffuso in quantità discreta nell'ambiente sotterraneo. Inoltre, fu notato che alcune botti vuote da due anni erano aperte, mal custodite e ricettavano fiaschi poco puliti ed altri oggetti che si dovrebbero tenere nei ripostigli, piuttosto che in quei recipienti nei quali non deve essere tenuto che il prelibato liquore di Bacco. E tutto questo dopo che l'agente Turrini aveva assicurato alla Commissione che per conservare le botti vuote si inzolfavano e si tenevano poi chiuse.

Nelle altre due stanze della cantina di cui si discorre erano nel momento della visita botti piene e botti vuote; quelle piene contenevano vino tutt'ora in fermentazione ed erano fornite di valvole idrauliche per l'uscita del gas carbonico. In tutto le botti di questa cantina sono 23, di forma uguale e della complessiva tenuta di 400 ettolitri; più qua e più là si avvertiva l'odore di muffa, ed in fondo della ultima stanza si sentì puzzo di materia rancida che proveniva da un antico coppaio separato dalle cantine per mezzo di un cancellino di legno. L'aria non circola gran cosa bene in questo luogo. Alle poche finestre che sono in alto non corrisponde alcuna apertura in basso, e nessun'altra disposizione è adottata per facilitare il rinnovamento dell'aria che rimane stagnante nello interno, non essendoci richiamo dal di fuori di aria fresca e pura.

La fattoria di San Martino a Scandicci possiede una macchinetta ad aria compressa per travasare i vini, del modello Bimboni e Borgheri, che può far passare 10 ettolitri all'ora da una botte ad un'altra, e dato che la botte sia capace di resistere alla pressione occorrente per fare salire il liquido all'altezza necessaria senza subire perdite. I tubi per i quali corre il vino spinto dall'aria compressa sono alcuni di latta ed altri di ottone non stagnato nell'interno.

A San Martino di Scandicci si governa il vino col 6 per cento di mosto; cioè le uve serbate sui graticci si ammostano, si lasciano entrare in fermentazione poi si separano le vinacce e si aggiunge il liquida semifermentato alle botti.

Infine il signor conte N. Passerini che è appassionato cultore di studi georgici, ha accomodato ad uso di laboratorio una stanza della sua villa in cui tiene l'accorrente per gli assaggi del mosto e del vino ed un poco di materiale scientifico per illustrare le lezioni di scienze

naturali e di agronomia, che detta e fa da altri dettare per istruire alcuni giovani che raccoglie come in una scuola pratica, e tra i quali si trova il fattore Francesco Turrini ed il sottofattore.

Riepilogando, nella cantina di San Martino a Scandicci la nostra Commissione trovò: 1° tini di materiale usati per la fermentazione di quantità assai piccole di mosto; 2° non ben curata nè l'ammostatura nè la fermentazione delle uve; 3° trasandata affatto la nettezza dei locali o dei recipienti. Nella cantina poi rinvenne: 1° postergata la buona custodia delle botti; 2° associata la fabbricazione dell'aceto a quella del vino, in modo tale da non giovare per certo alle buone qualità del prodotto principale.

Bastano, quindi, questi appunti per fare a chiunque comprendere che il signor conte N. Passerini ha da fare molto e da occupare ancora la sua buona volontà ed il suo amore verso le cose agricole, per assestare un poco meglio la sua azienda vinicola di San Martino e metterla in istato di potere in avvenire conquistare una di quelle ricompense a cui egli optava, e che la nostra Commissione non ha potuto concedergli.

Cantina Fonseca alla Cerviosa a Pontassieve.

La fattoria del signor Fonseca essendo piuttosto vasta e divisa dall'Arno in due parti disuguali, non può riunire in un solo tinaio tutte le uve che per conto comune fanno fermentare insieme padrone e contadino: 4 sono i tinai in cui si raccolgono le uve ed assai fra loro distanti.

La Commissione non potè visitare che quello di Cerviosa, ossia quello prossimo alla cantina, il quale è un gran *stambergone* quadrato, sterrato ed affatto negletto in ogni sua parte, lungo metri 11 1/2 e largo circa 9 metri.

Esso ha 5 finestre a mezzogiorno e due piccole a nord; è alto 8 metri circa; in esso si trovano 10 tini di legno, 6 dei quali molto vecchi, differenti fra loro per dimensioni, incapaci di rendere buoni servigi, massime a confronto di 4 tini di castagno affatto nuovi. Due di questi sono alti circa metri 2 35, della capacità di 45 ettolitri ciascuno ed hanno un coperchio caprugginato con uno sportello soprammesso che si ferma con stanga, e poi si stucca con cemento o gesso. Gli altri due tini nuovi sono piuttosto piccoli non contenendo che 20 o 23 ettolitri e relativamente alla larghezza (m. 1 20) sono un poco bassi (alti soltanto 1 40).

In questo tinaio si ammosta coi piedi nudi, entro cole o gabbie molto rozze ed imperfette, l'uva di 7 poderi prossimi alla fattoria, ed è naturale che le operazioni debbano procedere meglio che negli altri 3 tinai lontani dagli occhi del padrone, e che ci fu assicurato contengano 26 tini di legname, ma che la Commissione non potè vedere.

Pigiate le uve ed empito alla più lunga in due giorni il tino, si rimescola l'uva, lasciando sempre aperto il vaso negli 8 o 10 giorni nei quali il mosto *bolle*. Al più si pone sulla bocca del tino un graticcio di canne col solo scopo (per usare le stesse parole del proprietario) di preservare il vino dalla polvere! La svinatura si fa quando la fermentazione è alla fine, e si svina talvolta anche quando il vino è un poco caldo.

Assaggi non se ne fanno mai, nè sulle uve, nè sul mosto, nè sul liquido da svinarsi. Fino a qui si divide il vino alla svinatura, ed il contadino lascia al padrone il 7 per cento di vino per i *conj*.

Per stringere le vinacce si usa uno strettoio di ferro, a stanga ed a verricello che alternativamente serve per il vino e per l'olio. Anzi lo stretto, passando per gli stessi canali pei quali passa l'olio, va a raccogliersi nella stessa parte incavata ove cade l'olio, ma si raccoglie nelle bigoncie di legno solite ad usarsi per il vino.

La svinatura si compie con i barili; con i quali dal tinaio il vino si trasporta nella cantina che è collocata qualche metro più in alto.

La cantina è posta sotto la villa che domina la piccola vallata delle Sieci: è tutta a volta, alta circa 5 metri da terra, ben lastricata e asciutta, bene illuminata dalla porta e aereata da piccole finestre poste in alto.

La sua parte anteriore volta a mezzogiorno, sta sotto la terrazza della villa, e comprende 11 botti della capacità di ettolitri 350, ed essendo al piano del terreno prossimo, che è in declivio, in questa prima parte possono entrare i barocci per caricare la cesta con i fiaschi.

La superficie rettangolare di questa *anticantina* ha il lato più largo parallelo alla linea della porta, ed è divisa da un arco in due quadrati; di maniera che questa prima parte della cantina è costituita da due ambienti che comunicano fra loro per un arco, e in uno dei quali si apre la porta esterna.

La seconda sezione della cantina (la cantina vera e propria) è sottoposta alla villa ed è tutta sotterranea, giacchè s'inoltra un poco nell'interno della collina, ma non è separata in alcuna maniera dalla prima parte: cosicchè, tutte le volte che si schiude la porta, la temperatura della cantina interna deve risentire l'effetto immediato dello ambiente esterno.

Di fatti nell'interno era stato notato 14° c. di temperatura poche ore avanti la nostra visita; noi trovammo il termometro a 13° c., mentre all'esterno segnava 12° c.; e probabilmente la diminuzione di un grado avvenuta nella cantina sotterranea proveniva dall'essere stata aperta la porta esterna appena per una mezz'ora, cosicchè sarebbe utile dividere la parte sotterranea dalla parte anteriore, che è un celliere e nulla più.

In questa seconda parte o cantina di conservazione sono collocate 24 botti della capacità di 600 ettolitri.

Le botti sono tutte di forma comune fabbricate nelle vicinanze di Pontassieve con legno di castagno; e ci fu assicurato che costano lire 8 circa per ogni ettolitro di capacità.

Le botti vengono tenute ben nette all'esterno e chiuse con tappi di vetro.

Appena si svina coi barili si porta il vino alla cantina, si governa e si riempiono le botti, che si colmano a mano 2 volte alla settimana fino alla prima mutatura (mutatura che si fa con pompe rotative della ditta Broquet di Parigi), dopo di che si pone ad ogni botte il semplice e comodo colmatore formato da un fiasco rovesciato infisso nell'apertura della botte.

In conclusione il tinaio del signor Fonseca lascia a desiderare per deficienza di buoni tini, per ordine e nettezza nel locale e negli utensili, per mancanza di espedienti per regolare la temperatura dell'ambiente. La cantina sotterranea è tenuta con sufficiente polizia, è fornita di buone botti e viene regolata con sufficiente attenzione, ma avrebbe bisogno di essere divisa dalla parte anteriore o più esterna, per essere meglio difesa dai cambiamenti di temperatura. Quasi tutti gli appunti qui registrati vennero riconosciuti spontaneamente dal signor Fonseca; il quale cercò giustificarli ripetendo di frequente che egli non aveva mai inteso di avere una cantina che potesse servire di esempio ad alcuno, ma sibbene una *Cantina industriale*, volendo certamente con queste parole significare che egli non intendeva di fare altro che quello che poteva essere industrialmente utile e di effettivo e sicuro tornaconto immediato per chi non invecchia che poco vino, o ne conserva poco e per pochi anni.

Cantina Caselli alla Rufina.

Il signor R. Caselli, ben noto speditore e negoziante di vino toscano, fece inscrivere al concorso Ministeriale tra le aziende vinicole della provincia di Firenze, la sua cantina che è posta nel bel mezzo del paese della Rufina. Essa serve non solo a riporre il poco vino che da sè può fare il signor Caselli, ma più specialmente a custodire più o meno a lungo il vino che egli acquista dai piccoli come dai grandi proprietari delle diverse plaghe vinicole.

Quindi manca di tinaio; le uve proprie il Caselli le fa fermentare in botti, e manca di utensili speciali per diraspare ed ammostare le uve e di strettoi per le vinacce.

Il vino bianco e nero, di questa e quella località, della tale o della tal altra annata, viene custodito nella cantina della Rufina insino a tanto che non viene il momento opportuno di spedirlo in piccole botti, in fiaschi, in fiaschetti o in bottiglie.

All'ingresso del locale, si trova un'officina di falegname, in cui si preparano le casse per le spedizione; vien dopo una grande stanza

ariosa, contornata da botticelle di varie forme, e castelli con fiaschetti e bottiglie vuoti; la quale ha nel mezzo la macchina per imbottigliare, ed i banchi ove si attaccano i cartelli ai vasi pieni e si involgono le bottiglie.

Presso la medesima stanza, sono piccoli ambienti con palchi di tavole adattati a servire da magazzino del vino imbottigliato e pronto per la spedizione.

Al disotto dell'officina del falegname e della bottiglieria, sta la cantina interrata per due metri nel suolo e formata da quattro ambienti, due a volta, due a palco ai quali si scende per una scala ordinaria. Il primo e maggiore ambiente (a volterrana) è lungo 16 e largo metri 5 1/2, contiene 6 botti da 50 e altre 15 da 6 a 7 ettolitri, tutte costruite da un bottaio per nome Luigi Bigozzi del paese della Rufina; sono fatte per la maggior parte di quercia nostrale. Le botti piccole sono ripiene di vino del 1883, quelle grandi di vino della annata, e quest'ultime sono fornite di tubo metallico ad U con acqua per lo svolgimento del gas carbonico; tutte si colmano ogni mese raggiungendo a mano il liquido mancante. La seconda stanza di cantina, che corrisponde al disotto dell'officina del falegname, è a palco; essa contiene 7 botti di 55 ettolitri circa ognuna; la terza è occupata da 7 botti con 250 ettolitri di vino, e 6 piccole con 40 ettolitri di vino, e all'incirca. Infine nell'ultima stanza (a palco) sono collocate 12 botticelle ripiene di vino nero e 5 di vino bianco vecchio.

In complesso, nel giorno della visita della nostra Commissione, la cantina Caselli disponeva di 1200 a 1250 ettolitri di vino, ma le spedizioni succedendosi le une alle altre, a misura che le botti si vuotano, altro vino viene acquistato ed introdotto.

Dalla cantina per mezzo di tromba a rotazione, costruita nell'officina Benini del Pignone (Firenze), il vino si spinge nel piano superiore per riempire i fiaschi e le bottiglie che si accomodano con molta cura e non senza una certa eleganza.

Il signor Caselli spedisce una discreta quantità di vino in America, e, per contentare la sua lontana clientela, fa fabbricare a Figline in Val d'Arno fiaschi da 1 litro e da mezzo litro molto solidi, ben rivestiti e ornati con gusto, che spedisce fuori a centinaia di casse (con n. 12 e n. 24 recipienti pieni) all'anno; fa allestire fiaschi che servono anche da scatole per confetti; vogliamo dire fiaschi che hanno una cavità rientrante, nella quale per la parte inferiore (che si chiude con la base del fiasco) si introducono dolci, cioccolatini e confetti, mentre per la parte superiore si introduce il vino.

Entrando nel locale di cui discorriamo, ci si accorge subito di essere in una cantina diversa dalle ordinarie; ci si accorge, cioè, di essere piuttosto in un negozio di vino che in un'azienda vinicola vera e propria.

Per conseguenza, non rispondendo alle condizioni stabilite pel concorso, non poteva essere tra quelle da indicarsi per il conferimento di alcuno dei premi stabiliti dal più volte ricordato Regio decreto del 31 dicembre 1884.

Frattanto, in omaggio della verità, si vuole qui significare che la *cantina-negozio*, o se si vuole, la cantina commerciale da noi visitata alla Rufina, presenta una qualche importanza, sia per le difficoltà felicemente superate di accomodare fiaschi e bottiglie di piccolo volume con modica spesa, di maniera che possono viaggiare e fare buona figura sulla tavola dei più esigenti, come dei meno facoltosi consumatori di vino dei due mondi, sia per l'entità del traffico ormai assicurato, a vantaggio dei nostri produttori di vino, allo interno e al di fuori del nostro paese; di che siamo ben lieti di poter rendere meritato tributo di lode all'abilità e alla perseveranza del signor Caselli.

Cantina Fenzi a Sant'Andrea (San Casciano).

Una delle maggiori e più importanti aziende vinicole che abbiamo visitato in occasione del concorso di cui rendiamo conto è quella dell'illustrissimo signor cavaliere Emanuele Orazio Fenzi, di Firenze, che fa parte integrante della fattoria di Sant'Andrea in Percussina nel comune di San Casciano.

I terreni dell'ameno e vasto possesso nei quali è coltivata la vite sono tutti in colline lungo le vallate della Greve e della Pesa, ed i poderi sono talmente distanti tra loro e separati da balze, prominenze e borri che le uve, invece che in un solo o in piccoli luoghi, si raccolgono in 11 tinai diversi; uno solo dei quali è collocato assai vicino alla cantina e abbastanza grande, mentre gli altri sono piccoli e più o meno distanti dalla fattoria, che è pure fuori del centro della tenuta.

Questo tinaio principale, chiamato tinaio di strada, occupa un vasto stanzone terreno di un fabbricato rustico, ove sono magazzini e fienile; è lungo 14 metri, largo 5 e mezzo; ha per pavimento un rozzo ciottolato, per l'ingresso un portone e per la luce una sola finestra in alto.

Accoglie 12 tini con coperchio fisso; uno grandissimo, 8 grandi e tre piccoli e tutti insieme possono contenere 400 ettolitri di liquido. In verità, il tinaio di strada non vien curato molto: le pareti sono annerite da muffe, micrococchi e ragnateli; la parte esterna dei tini è più qua e più là tappezzata non scarsamente di muffe; ed anche nell'interno i tini potrebbero essere tenuti con maggior riguardo per preservarli dalla polvere, da animalucoli e da altre cose poco confacenti con la nettezza.

Noi fummo nel tinaio sul cadere del novembre, lo trovammo chiuso da non molti giorni e probabilmente era questo il tempo in cui non si trovava meno pulito che nel resto dell'anno.

Sembra che qui, come in tante altre fattorie di Toscana, non ancora si sia ben persuasi della necessità di tenere con ogni accuratezza tutto ciò che ha rapporto colla fabbricazione del vino, e che non si tema punto che, per difetto di polizia nell'ammostatura e nella fermentazione, si renda spesso quasi inutile quanto si spende di fatica e di denaro nella coltura della vite, nell'acquisto delle botti e nelle costruzioni delle cantine.

A Sant'Andrea si ammostano le uve con i piedi nudi nelle solite rozze cole a stecche; si *folla* il mosto per tre giorni e più volte al giorno. Dopo si chiudono i tini con sportelli che si tirano in fuori e si murano. Dopo almeno 12 giorni, si svina raccogliendo il liquido in barili, con i quali si trasporta alla cantina. Le vinacce si stringono e lo stretto da poco in qua si divide a metà col contadino; mentre in addietro vigeva anche qui l'uso dei *conj*.

Dal tinaio passammo al celliere, che è nel fabbricato detto *Il Villino*, a 150 o pochi più passi di distanza; esso consta di 4 ambienti a volta, ed al piano del terreno circostante, nei quali sono collocate 24 vecchie botti di castagno ed una di quercia, tutte poste sopra traversine di ferro. Il locale è asciutto, illuminato, pulito e come celliere assai ben disposto.

La parte maggiore della cantina è posta sotto la sontuosa villa di Sant'Andrea, ed è press'a poco ad egual distanza dal tinaio e dal villino.

Al piano del terreno, nella parte posteriore del fabbricato della villa, si apre un grande stanzone piuttosto basso che da un lato dà adito ad un ambiente lungo 24 metri, largo 5 e con 14 botti della capacità di 365 ettolitri; le botti sono, meno una, tutte di castagno poste tutte le altre di questa azienda su guide di ferro e vengono tenute con ogni accuratezza.

Se non che è questo un ambiente assai caldo, avendo da un lato le stalle vicine, da un altro lato essendo all'esterno difeso dalle stufe del bellissimo giardino ornamentale che sta avanti alla villa: per conseguenza non sembra molto appropriato per la conservazione del vino.

In una stanza attigua, vedemmo un buono strettoio ed una grande tromba rotativa, costruita dai fratelli Borello d'Asti, una macchina da imbottigliare di Chiabot di Torino, un piccolo ammostatore, un filtro da vino ed una collezione di tubi elastici, sifoni, chiavi e piccoli arnesi per la cantina; tutti ben puliti e accomodati da fare ottima figura anche in una mostra enologica. Dall'altra parte dello stanzone ora ricordato, si passa ad una cantina che può dirsi la prima cantina di conservazione da noi veduta a Sant'Andrea, la quale in un primo ambiente ha 7 botti piccole con 140 ettolitri ed una grande con 100 ettolitri di vino; di qui scendendo una gradinata di un me-

tro e mezzo si perviene nella parte sotterranea, che vien detta cantina fonda, lunga ben 16 metri, larga 6, con tre file di botti.

I recipienti di questa cantina sono piuttosto piccoli; infatti in 31 botti si contiene poco più di 360 ettolitri di vino. In essa l'aria circola attivamente in grazia di un camino alto 30 metri, che si apre, alla parte superiore di un'estremità dell'ampio locale e va a terminare alle sommità del grande fabbricato della villa; l'aria ascende da quel cammino di appello e rientra nella cantina per alcuni fognuoli che longitudinalmente traversano al disotto del pavimento. Le botti sono al solito su traversine di ferro, tutte pulitissime e con perfetta diligenza custodite; di tanto in tanto infatti vengono ripulite di fuori, e qualche volta all'anno sono unte con olio di lino; si colmano attentamente a mano due volte la settimana. Qui in quest'ambiente sotterraneo si conservano vini di 7, 8, 10 e più anni, quasi tutti neri e di ottima qualità. Al disopra della *cantina fonda*, si trova una cantinella che può accogliere un cento ettolitri di vino; un'altra cantinella trovasi poi sotto il prato, e sono in essa riposti pochi recipienti di vino comunissimo o stretto, ma questa avrebbe bisogno di qualche restauro a causa delle infiltrazioni dello strato di terra inerbito che le sta sopra. Oltre di queste, si nota un'altra cantina speciale per i vini bianchi, di cui ve ne ha alcuno buonissimo ed una stanza piena di damigiane, bottiglie ed attrezzi enologici di uso continuo.

Come apparisce dalla nostra rapida e concisa descrizione, la cantina del sig. cav. Emanuele Fenzi ha buon numero di ambienti, e si presta per le più svariate condizioni che si richiedono per la manutenzione e per la custodia dei vini di varia qualità, e ad essa altri ambienti ancora potrebbero aggiungersi occorrendo, traslocando il coppaio ed alcuni orci vuoti che ora occupano buone stanze interrate per un metro e più attigue alla cantina.

In tutto questo laberinto di cantine a piano di terra e sotto terra, all'infuori di un discreto numero di botti fabbricate nella stessa fattoria di Sant'Andrea, non trovasi null'altro che faccia parte del materiale dell'azienda vinicola che meriti particolare menzione; ma dobbiamo aggiungere che questa non è cosa di poca importanza, come ci accingiamo a dimostrare nel miglior modo che ci sarà possibile.

Nelle cantine toscane fino a pochi anni indietro si usavano tutte botti di una medesima specie; erano per lo più di castagno, di capacità assai limitata e di rado maggiori di 25 o 30 ettolitri; avevano il mezzule tenuto fermo da una traversa di legno che a forza s'incastrava in un anello di ferro conficcato in uno sportello rettangolare; avevano zipoli in alto ed a metà del fondo per prendere i saggi del vino, e di sopra erano chiuse da un tappo di sughero o di legno fasciato con una o più toppe di tela da sacchi. Di queste vecchie botti se ne trovano dappertutto in abbondanza e nelle cantine Fenzi figurano per una buona metà. Per l'altra metà sono di moderna costruzione, di quercie di Slavonia; la loro capacità varia a seconda dello scopo cui debbono servire, da 6 a 20 ettolitri, 40, 50 fino a 100 ettolitri, lo sportello non è più rettangolare, ma termina alla parte superiore con un contorno semisferico; la traversa è squadrata e fermata con una vite di ottone, che si tiene lustra come uno specchio; di sopra l'apertura della botte è chiusa da un tappo tornito di legno duro, e qualche volta è di vetro. Di più le doghe sono quasi il doppio più robuste; i fondi sono bene uniti e combaciano a perfezione; gli zipoli sono scomparsi, ed il saggio del vino si prende con tubi di vetro dall'apertura superiore; tutte le sagome sono fatte con cura e l'esterno come l'interno è ripulito, asciutto e curato come potrebbe essere tenuto un mobile di riguardo. Botti nuove uguali a quelle della cantina del cavaliere Fenzi se ne incontrano in molte altre aziende vinicole; ma, anche senza domandare donde vengano, si conosce subito che sono acquistate dalla stessa fattoria del prefato signor cavaliere Fenzi. E ciò avviene perchè questo intelligente signore, non pago di fare buoni vasi vinari per le sue cantine, ha da molti anni impiantato nella sua fattoria una grande fabbrica di botti, dalla quale escono i migliori vasi per vino che si fabbrichino in Toscana. Presso di noi il bottaio era fino a poco fa un operaio poco meno che girovago, il quale si recava nei diversi luoghi ove era richiesto, e il col legname che gli veniva offerto faceva le botti, i tini ed i barili con gli abituali ed imperfetti sistemi di fabbricazione da tutti conosciuti e non molto lodati. Il cavaliere E. O. Fenzi con la sua fabbrica condusse in poco tempo l'arte del bottaio alle normali condizioni di un'industria permanente, che può continuamente progredire; ed in poco tempo, per la bontà del legname, per il modo di costruzione, per le modificazioni arrecate alle antiche forme, la fabbrica di Sant'Andrea si è acquistata una ben meritata reputazione, e quello che più monta una vasta clientela, che va sempre crescendo, e si estende di già oltre i confini d'Italia. Infatti nel momento della nostra visita si stava compiendo un grande vaso vinario da spedirsi nell'America del Sud e dietro al quale dovevano essere inviate varie altre grandi botti: e noi dovemmo ammirare la solidità di questa e di altre ampie botti che si stavano terminando, e anche la bene condotta costruzione di vasi di legno di svariata forma a cui ivi si attendeva.

La visita di quella officina ci recò particolare soddisfazione; da una parte, operai che piallavano pesanti doghe; da un'altra, un uomo che piegava con semplice ordegno le doghe appena tolte dal bagno a vapore; di qui eleganti botticini che ricevevano le ultime lavorazioni, di là si montavano grandi recipienti.

Il pregio delle botti dell'officina di Sant'Andrea è generalmente riconosciuto da tutti gli enotecnici; ma, per raggiungere la perfezione dei costosi vasi vinari della ditta Uster presso Zurigo, a quella del cavaliere Fenzi occorrono principalmente due cose: adoperare legno di assicurata stagionatura, e dare ai fondi l'incurvatura che hanno le botti svizzere soltanto ed esclusivamente con la flessione del legname.

La fabbrica di Sant'Andrea sta per mettere in opera seghe e pialle meccaniche ed altri utensili perfezionati che risparmieranno grosse fatiche agli operai, ed allora alcuni lavori si avranno ugualmente ben fatti e verranno a costare assai meno.

Pur troppo nelle più belle, più ricche e meglio ordinate cantine di Toscana si sono dovute introdurre le botti svizzere con spesa veramente grande, poichè importano in media lire 13 circa per ogni ettolitro di vuoto, e con detrazione di lavoro agli operai del nostro paese. Ma la molta intelligenza e la perseveranza del signor cavaliere O. E. Fenzi siamo certi ci libereranno presto da questo largo tributo che continuiamo a pagare da tempo all'industria straniera; giacchè quando per lo stesso prezzo, e forse con spesa minore, potremo aver fatte in casa nostra botti per forme e per bontà assoluta uguali a quelle di Zurigo, non so chi mai vorrà farle venire dalle fabbriche estere.

Per queste ragioni, la Commissione ha creduto suo dovere informare, con speciale relazione, S. E. il Ministro di Agricoltura rispetto alla officina di vasi vinari istituita fino dal 1876 nella tenuta di Sant'Andrea in Percussina, e di proporre che al prefato signor cavaliere Orazio Emanuele Fenzi, per questo speciale titolo di benemerenza venga data una speciale distinzione in una medaglia d'argento con 500 lire (1).

Cantina Masetti di Cojano (Castel Fiorentino).

La cantina di Cojano, di proprietà della nobil donna signora contessa Masetti, è diretta dal signor Franz Prucha, a cui devesi la costruzione della parte nuova dell'edificio, la quale costituisce la cantina vera e propria. Il fabbricato si compone del tinaio che conta qualche diecina di anni e della cantina che fu incominciata due anni or sono o poco più, nel luogo della vecchia che venne demolita, giacchè era insufficiente per la vinificazione delle uve che si raccolgono dai 35 ettari di vigna (contenenti 150,000 viti) e dai poderi della fattoria.

Il tinaio è un vasto piano terreno, quasi rettangolare, lungo metri 31 60 e largo m. 15 70; esso contiene 16 grandi tini di legno e alcune grandi botti che, all'occasione, servono per la fermentazione. Al di sopra del tinaio è posto un vasto camerone, usato per granaglie, al quale si accede per scala esterna.

---

(1) Trattandosi di una distinzione speciale, il Ministero limitossi a concedere al cav Fenzi una medaglia di argento.

I tini sono di legno, conici, sorretti ad una certa altezza dal pavimento con basi murate: la capacità media dei tini è di 100 ettolitri circa ciascuno; sono disposti in file di 4 riuniti al disopra per mezzo di strada ferrata sulla quale scorrono gli ammostatori, che sono 3, fabbricati a Meleto dal Passaponti, e forniti di cilindri di legno scanalati.

I tini, alcuni dei quali molto vecchi, altri nuovi, portano alla parte interna, a 30 centimetri dalla bocca, un diaframma di legno, formato di tavole bucherellate assicurate alle pareti, di maniera da tenere sommersa la vinaccia durante la fermentazione. La chiusura del tino non può dirsi ermetica, giacchè si effettua per mezzo di un tappo quadrato di legno di 35 o 45 centimetri per lato, che si pone nell'apertura del tino dall'esterno; ma manca qualunque disposizione meccanica per fissarlo stabilmente.

Nel tinaio di Coiano non si porta che la parte padronale delle uve: l'altra parte è lasciata ai contadini, che possooo fare il vino come meglio ad essi piace, e rimangono quasi al buio dei metodi più o meno buoni, e delle cure speciali che nel tinaio della fattoria si tengono nella vinificazione. Le pareti di questo tinaio, invece di essere pulite, come con una mano di bianco data ogni tanto si potrebbero avere, si presentano leggermente annerite dalle muffe che ivi molto bene allignano, sebbene sia ben fornito di apertura e si possa ventilare a piacere. L'aspetto, quindi, di siffatto locale non è soddisfacente come potrebbe essere se fossero più osservati l'ordine e la nettezza, che tanto sono utili in simili luoghi. Quivi non si fa caso di tenere aperti i tini vuoti nel corso dell'anno; il signor Prucha dichiarava che, anche inzolfando i tini due volte al mese, non riusciva a preservarli da qualche muffa, e che ora li tiene senza sportelli con migliore effetto Ma la nostra Commissione vide in un tino, ancora non usato quest'anno, un sottil velo biancastro di muffe. Altro appunto ebbesi a fare per il riempimento dei tini, che lo si crede indifferente compierlo anche in due giorni, anzichè in un giorno solo, come meglio converrebbe.

La svinatura si fa dopo 6 o 7 giorni di fermentazione; ed interrogato il signor direttore dei criteri che seguiva per istabilire il momento opportuno per svinare, più volte ripetè che si atteneva molto al palato che aspettava che fosse ben pronunziato il gusto vinoso; e aggiunse che saggiava il liquido con l'apparecchio di Salleron, ed appena il liquido conteneva 9 per cento di alcool, dava ordine di svinarlo! Alla nostra Commissione non parve questo un criterio giusto; perchè talvolta può essere necessario attendere troppo per arrivare ad avere vino-mosto con 9 per cento di alcool, tal'altra può aversi anche prima del tempo veramente più opportuno della svinatura.

A Coiano si svina per mezzo di trombe, delle quali se ne hanno due a rotazione, una di Heinrich ed una di fabbrica francese (Mollet); ma non si potè accettare come ottima la regola che là si segue di raccogliere il liquido che esce dal tino in una tinozza larga per avere il maggiore aereamento del liquido svinato, e di riprenderlo da questa con le trombe da vino per mandarlo nelle botti.

A questo proposito la Commissione nostra si credè in obbligo di domandare in qual modo poi si facesse il travaso del vino nei successivi travasamenti che subisce nell'anno da botte a botte; ed il signor Prucha dichiarò esplicitamente che ritiene utile tanto pel mosto, quanto pel vino che nel travasamento *il liquido sia posto ad immediato contatto dell'aria*, come avviene nel recipiente a larga superficie che egli interpone tra la botte piena e la tromba che deve spingere il vino nell'altra botte da riempirsi; ciò che non parve da commendarsi per i vini di quelle località.

La Commissione vide nel tinaio di Coiano spicciolare l'uva per farne vino fine, ed estrarne i raspi con un graticciato di corda, sul quale 5 uomini confricavano l'uva stessa. Per i vini di seconda qualità, ossia per il vino comune, i raspi si lasciano tutti. Le operazioni dell'ammostatura parve alla Commissione si facessero in questo tinaio con esuberanza di personale, giacchè si spicciolava una parte dell'uva, indi si riprendeva dal tino ove erano caduti gli acini spicciolati, e si portava con le bigonce nell'ammostatore collocato sul tino.

Dal tinaio passando alla cantina, tutto cominciò a presentarsi con migliore aspetto. A Coiano si hanno due cantine: una grandissima a piccola profondità, per il vino dell'annata e per il vino di seconda qualità; l'altra meno grande e molto profonda, per i vini da invecchiare. Si scende alla prima per una scala di sei scalini, che tutti insieme misurano metri 1 20.

Lo spazio da questa cantina occupato è di 37 metri in lunghezza e 13 metri circa in larghezza; ed è percorsa da una galleria longitudinale, su cui cadono ortogonalmente 7 gallerie trasversali lunghe metri 10 80, diversamente larghe; 2 cioè della larghezza di metri 3 30, 5 larghe metri 4 90. In questo vasto e bello ambiente sono collocate 71 botti, 48 delle quali di quercia di forma ellittica, del fabbrica Uster di Zurigo, di capacità varia da 10 a 15 e 20 ettolitri; le altre 23 di castagno, di forma usuale, e fabbricate in Toscana (a Greve), di 20 ettolitri circa ciascuna. Tutte le botti sono mantenute nettissime allo esterno per mezzo della frequente strofinatura con panni unti, sicchè noi le trovammo quasi lucide e un poco annerite come suole avvenire del legno in tal modo trattato, e trovammo perfino tirati a perfetto pulimento i dadi d'ottone che fermano lo sportello alla parte infero-anteriore della botte. Le botti vengono riabboccate due volte alla settimana per tutto l'anno, e, dopo riempite, sono chiuse con tappo di legno che entra a sfregamento nell'apertura circolare di 4 o 6 centimetri, che trovasi nella parte superiore del recipiente. Nell'interno le botti vuote vengono lavate con acqua fresca e con acqua calda; sono spazzolate da un uomo che con un bruschino leva il poco tartaro che vi è aderente; indi sono insolfate e riempite. I travasi si fanno con la tromba rotativa, ma sempre con le stesse regole che sopra indicammo per la svinatura, cioè a dire *procurando l'aeramento del vino*!

La costruzione di queste cantine è fatta senza alcun risparmio e con ottimo disegno. Il vasto locale ha per tetto il terrazzo che sta davanti alla fattoria di Coiano; ma, tra la vòlta delle cantine ed il piano del terrazzo correndo circa metri 2 1/2, si trova praticato nella parte già compiuta (circa 2/3), uno spazio ripieno di carbone e rena che impedisce la facile trasmissione del calore dall'esterno all'interno, a seconda delle stagioni.

Nella parte che rimane ancora da coprire si pensa di porre terra, che certamente sarà meno efficace del carbone per preservare dal caldo e dal freddo e forse farà correre il rischio di favorire l'infiltrazione di un poco di umidità. Attorno attorno alle pareti della cantina è praticato uno spazio vuoto a guisa di scannafosso largo metri 0 40; e per tal modo si ha una doppia parete che difende nel miglior modo possibile l'ambiente interno dalle vicende della temperatura esterna, e dall'umidità del terreno circostante, ed offre modo inoltre, sempre quando si voglia, di far circolare l'aria nell'interno mercè appositi ventilatori che si aprono alla parte superiore e portano fuori l'aria rarefatta, mentre altre aperture poste a metri 0 70 dal pavimento conducono nuova aria fresca.

Il giorno della visita la differenza tra la temperatura del tinaio, ove il termometro segnava 20° c., e quella della cantina fu di 1°,5 c; giacchè il termometro segnava 18°,56.

La cantina è tutta lastricata con pietra arenaria (macigno); nel pavimento sono incavati i rigagnoli per dare corso all'acqua con cui si risciacquano le botti, e condurrebbero nello stesso modo (quindi al l'esterno!) il vino in caso di eventuale dispersione di liquido vinoso.

Tutta la costruzione della cantina è fatta con solidità e senza economia alcuna. Basti dire che il grande ambiente è illuminato a giorno con lampade a petrolio, e, percorrendo quelle gallerie ove tutto è ordine e pulizia, si dimentica di essere in una cantina; par di essere in un locale appositamente preparato per una fiera di vini e ben disposto a ricevere il pubblico che debba là convenire per quei briosi convegni serali che si danno in occasione di fiere enologiche. E, non contenta di ciò, la nobile signora contessa Masetti sembra abbia intenzione di introdurre la luce elettrica per facilitare i lavori usuali della cantina.

L'azienda vinicola di Coiano, oltre essere stata con tanta larghezza costruita poco meno che dalle fondamenta in due anni di tempo al-

l'incirca, e provveduta di ottimi vasi vinari, è stata fornita ancora di un discreto numero di macchine come : il filtro olandese, di cui si hanno due modelli grandi, uno tutto di rame stagnato, e l'altro in parte di legno, secondo le prescrizioni del dottore Carpenè; possiede uno etcn rmo Neukommann, solforatori di vari modelli, due trombe da vino per travasi, una potente tromba per acqua; di più dispone di un piccolo laboratorio per gli assaggi del mosto e del vino.

In questa cantina trovammo il vino dell'anno passato, che assaggiammo e riconoscemmo di qualità non perfettissima a causa di un accenno di acescenza incipiente che manifestava nel sapore, ciò che forse dipendeva dalle poche cure usate nel modo di vinificazione seguito a Coiano. Ci veniva assicurato che quel vino di 2ª qualità conteneva 11 per cento di alcoole, ma non ci parve che il modo tenuto dal signor Prucha nel fare la determinazione della potenza alcoolica del vino fosse abbastanza accurato, per potere sicuramente contare sopra i risultati dei suoi assaggi.

Dalla grande cantina si passa alla seconda, ove si tiene il vino vecchio, la quale ancora non era completata (nell'ottobre 1885). Essa sta a 7 metri circa al disotto della prima, e vi si scende per mezzo di una bella scala di 18 scalini. Anche la cantina fonda è costruita con la doppia parete ed ha i ventilatori come l'altra; contiene botti a seziono ellittica, piuttosto piccole, al solito della fabbrica Uster, e 80 o più fusti di forma francese (barriques) da 3 a 4 1/2 ettolitri.

Ma soltanto alcuni di questi vasi erano ripieni di vino di prima qualità del 1884, che era buono al gusto e non lasciava nulla da desiderare.

Il vino che si vuole invecchiare, a 20 o 22 mesi di età, cioè verso il settembre dell'anno successivo alla sua produzione, si chiarifica con gelatina Lainé, la quale si stempera in poco liquido e poi si mescola al vino nelle botti per mezzo delle solite fruste.

Si applaude per conseguenza alla nobile donna signora contessa Masetti per la larghezza con la quale ha provveduto all'impianto di una vasta cantina, condotta in breve tempo ormai quasi a compimento, e costruita secondo i più razionali principii sì dell'arte enologica, sì della scienza delle costruzioni; e si applaude ancora perchè, sempre non badando a spese, ha fornito la cantina stessa di ottimi vasi vinarii e di attrezzi enologici veramente appropriati al loro scopo speciale. Ma d'altra parte la vista di quella bella e ricca cantina lasciò nell'animo di tutti i componenti la nostra Commissione qualche cosa da desiderare rispetto alla nettezza del tinaio, ed in ispecie rispetto al modo seguito nel conservare i tini vuoti. Di più la Commissione non potè convenire che i metodi di vinificazione adottati ora a Coiano siano privi di qualche non lieve appunto, e segnatamente dovè criticare il modo di fare i travasi, che forse per quella località è meno opportuno che per altra qualsia.

L'esperienza consiglierà per questa, come altre pratiche, il giovane direttore a seguire gli opportuni sistemi; e, se tiene rigorosa contabilità, egli si potrà accorgere che nel tinaio certe operazioni si possono fare con maggior ordine e minore dispendio.

Cantina Niccolini di Carmignano.

Il signor marchese Ippolito Niccolini custodisce nella grande cantina di Carmignano quasi tutto il vino che raccoglie dai molti poderi delle due fattorie da lui possedute in quel luogo ben noto per l'amena posizione e per la bontà dei suoi vini.

Le uve si riuniscono in due tinai; uno dei quali posto ad immediato contatto della cantina di Carmignano, e che può contenere insino a 2000 ettolitri di mosto; l'altro alle Farnete, che al più dista due chilometri e può comprendere 750 ettolitri di uva ammostata. Alla svinatura il vino di questo secondo tinaio, come quello di qualche altro ancora più piccolo sparso nelle colline prossime a Carmignano, si conduce alla cantina suddetta.

Alla confezione del vino sopraintende il proprietario stesso; ma dalla direzione immediata parve specialmente incombensato il signor Franceschi, suo dipendente.

Il tinaio di Carmignano è un vasto locale sterrato coperto da una tettoia divisa in tre navate, a doppio piovente ciascuna, sorrette da 10 grosse colonne di materiale nella parte centrale dell'edificio. La tettoia è costruita nel semplice modo con cui si sogliono fare le coperture dei locali rustici in Toscana; lo spazio occupato da questo stanzone è di circa 670 m. q.; buon numero di finestre e qualche lanterna con cristalli assicura l'accesso dell'aria e della luce; due ampie porte permettono l'ingresso ai carri carichi di uve e di vino. Peraltro, esaminato nel suo insieme, questo tinaio non riunisce tutte le qualità che debbonsi ricercare in una buona tinaia, e segnatamente non è costituito in tal modo da potere assicurare una certa costanza di temperatura nel vasto ambiente, e molto meno di potere elevarne a piacere la temperatura in caso di bisogno.

Difatti la tinaia, per la sua costruzione, che è quella che ugualmente si tiene nelle più comuni costruzioni rurali, è a tettoia, ed in conseguenza in condizioni tali da rendere frustranei gli sforzi che si volleero adoperare per mantenervi una temperatura costante, ossivvero elevarla in una stagione eccezionale; come pure il piano della tinaia è sterrato, ed ivi non è stato disposto il pavimento in modo da provvedere al facile e pronto scolo delle acque.

I tini che ivi si trovano sommano ad una cinquantina, la più parte vecchi ed in cattivo stato e di grandezza varia: sei solamente sono molti grandi e di nuova costruzione. Tutti insieme hanno una capacità di 1695 ettolitri. I sei nuovi differiscono dai vecchi, perchè possono chiudersi quasi ermeticamente mediante un fondo superiore capruggìnato, munito di uno sportello che si tira dal di dentro in fuori e si ferma con traversa di legno. Anche i tini vecchi piccoli, mezzani e grandi si chiudono come è possibile per mezzo di fondi di legname fermati con stoppa alla bocca del tino, eppoi vengono ricoperti con uno strato di rena di più centimetri di altezza. I pochi tini nuovi presentano la particolarità di avere uno sportello che dista di 35 o 40 centimetri dal fondo, disposizione che può essere utile per non smuovere il sedimento nell'atto della svinatura.

Nella tinaia del marchese Niccolini si conduce tutta l'uva che si raccoglie nei suoi fondi prossimi alla cantina di Carmignano; ed al tino si divide il prodotto con i contadini. L'uva nettata e scelta si ammosta con i piedi in 10 gabbie a stecche che pongonsi su i tini. L'azienda possiede tre ammostatori meccanici di fabbrica svizzera, che poco sono usati; e bastò vederli forniti di tramoggia stretta ed alta, e di troppo semplice costruzione, per persuadersi che, sebbene costino poco (lire 65 l'uno), non possono stare a confronto con quelli ora comunemente usati in altre cantine e costruiti in paese. I tini si tengono aperti al più due giorni per rimescolare bene le uve ammostate, dopo si chiudono nel modo indicato, e, secondo che si giudica giunto il momento opportuno, cioè dopo 7, 8 o 10 giorni, si svina.

Il tinaio delle Farnete contiene 18 tini di vecchia costruzione della capacità di 25 a 40 ettolitri al più ciascuno, e tutto in questo sembra proceda come in quello di Carmignano, salvo che, avendo minore ampiezza ed essendoci di sopra un magazzino usato per le uve da governo e per le granaglie, qui forse meglio che a Carmignano si potrebbe regolare la temperatura dell'ambiente secondo il bisogno.

La svinatura si effettua facendo cadere il liquido in un recipiente aperto, e da questo con le trombe si spinge nelle botti.

Due belle trombe a bilanciere si videro a questa cantina costruite, su modello patentato, dai fratelli Gunbert, di Küsnachet, presso Zurigo, le quali costano lire 220 l'una, e si doverono ammirare per la facilità con la quale si smontano e si puliscono, per la solidità della loro costruzione; e, per quanto non si vedessero operare nel loro ordinario esercizio, fummo persuasi dell'effetto che esse debbono produrre, maggiore al certo delle trombe comuni da vino.

La cantina Niccolini possiede anche due trombe a rotazione, una del Calzoni di Bologna, e l'altra di Moret et Broquet di Parigi.

Per stringere la vinaccia, sono usati a Carmignano due strettoi sul modello Mabille, costruiti dai proprietari fratelli Gunbert, mentre alle Farnete serve uno strettoio a stanga con colonne di ferro dell'officina Cosimini e Veraci di Firenze.

Il vino spremuto o stretto si aggiunge in giusta misura al vino ordinario, e la parte che rimane si tiene a parte; come si raccolse dal signor Franceschi, che in questo non si trovò davvero d'accordo

col signor marchese Niccolini, che escludeva l'aggiunta dello stretto al vino.

Del vino se ne fanno due qualità: la prima di uva ben matura e nettata, la seconda delle uve un poco scadenti che non possono essere compreso nella prima scelta, e delle quali si fa mescolanza in modo conveniente.

L'edificio in cui sono raccolti tinaio e cantina è posto a ridosso della collina, nella quale si interna parte del locale, che sul davanti è al piano del piazzale del paese di Carmignano, e su cui si aprono due grandi porte ad arco.

Alla cantina si accede anche dalla parte posteriore; anzi, venendo dal tinaio che ha l'ingresso dalla strada che fiancheggia il fabbricato, si scende per cinque metri circa, mentre, entrando dal piazzale, si eleva con notevole vantaggio dello scolo delle acque raccolte in ben adatti fognuoli.

Tutta la cantina è provveduta di ottimi infissi con cristalli; il pavimento è lastricato, e si può lavare con getto di acqua, che per gli usi della cantina è condotta in modo che può agire sotto pressione discreta.

Al di sopra della cantina stanno due vasti locali che sono usati per custodire le uve da governo e per magazzino di granaglie e di utensili vinarii.

Nella parte dell'edificio in cui si conserva il vino, si possono distinguere due sezioni: la 1ª è la cantina sopra terra o celliere per i vini dell'anno, formata da 4 ambienti; uno ampio, rettangolare nel quale sono le porte che danno sul piazzale, ed in cui sono disposti due barocchi mobili contenenti caratelli e barilotti per piccole quantità di vini speciali, segnatamente aleatico; gli altri tre sono corsie un poco disuguali l'una dall'altra, e nelle quali sono disposte in doppia fila una trentina di botti parte rotonde e parte ellittiche da 50 a 60 ettolitri l'una, sorrette da peducci di pietra. Queste corsie possono riscaldarsi mercè un calorifero opportunamente disposto, e, se in qualche occasione avvenisse che si perdesse del vino, verrebbe a raccogliersi in un deposito al disotto del pavimento. Il volume delle botti in queste corsie collocate non è certamente ben proporzionato allo spazio; e, sebbene quei grandi vasi si puliscano senza muoverli, pure qualche operazione ivi si deve fare non con tutta la comodità che sarebbe necessaria. La seconda sezione è la cantina da invecchiamento, a cui si giunge dalle corsie prima descritte, per mezzo di una specie di galleria sotterranea, e trovasi a poco più di 7 metri al disotto del terreno. Due porte di legno dividono la comunicazione della cantina profonda dalla corsia intermedia o cantina di mezzo: la superficie è di 29 × 6 45; l'altezza di 5 60 ed è costruita a volta reale. Accoglie 20 botti ellittiche di fabbrica svizzera (Uster) di 55 ettolitri di capacità media, in mezzo alle quali sono caratelli col vino per la colmatura. Le botti in questa cantina, invece che sopra peducci, sono collocate sopra un muricciuolo tutto sodo che trovasi ai due lati, e che *stuona* non poco con l'uso a cui deve servire. La cantina profonda è ben costruita, asciutta, aereata per mezzo di tubi che danno uscita all'aria meno fresca, mentre l'aria fredda deve accedere per le porte e per le loro fessure quando le porte son chiuse; giacchè ancora non è stata praticata alcuna apposita apertura inferiore per il rinnovamento dell'aria.

Tutte le botti contenute tra la cantina profonda e le 3 cantine di mezzo e corsie per il vino dell'anno sono 130, della complessiva capacità di ettolitri 3340 all'incirca. Sono per la massima parte di recente costruzione, e provengono dalla ben nota fabbrica di Uster di Küsnacht presso Zurigo. Tutto noi abbiamo veduto in questa cantina tenuto con grande nettezza; i dadi di ottone del cocchiume, le cannelle, i tubi, pure di ottone, tutto abbiamo trovato specchieggiante; i tubi elastici erano disposti orizzontalmente dal piano superiore insino al piano terreno (attraverso ben s'intende speciali aperture nella volta) in modo che non toccassero il pavimento. I fori dello zipolo chiusi con cera, son difesi da una piccola lamina di ottone girante intorno un telaio meccanico nitidissimo. La parte oscura della cantina è illuminata da lampade particolari a carburi liquidi che fanno ottimo effetto.

Trovandosi in fondo a quelle gallerie fiancheggiate da belle botti con ogni cura mantenute e sorvegliate, sembra che poco di meglio sia possibile trovare; ma quando si vedono quei due grandi portoni esterni, sebbene si comprenda che staranno più che sarà possibile chiusi, vien fatto di pensare che nell'estate la parte anteriore della cantina non debba godere di quella mite temperatura che sarebbe necessaria, e adagio adagio si concepisce il sospetto che anche nella parte interna, nella cantina cioè destinata all'invecchiamento, per quanto sia difesa da porte con ottime imposte, non si potrà mantenere temperatura molto bassa nella stagione estiva. Nel giorno della nostra visita, il termometro segnava, nelle gallerie della cantina o celliere pei vini del primo anno, due gradi di meno che all'esterno del locale: ed anche nella cantina profonda (o sotterranea) la temperatura era a 16° C¹, mentre all'esterno era 19° C¹. È vero che i due portoni erano spalancati, che molte persone ivi eransi raccolte e che vi erano stati accesi i lumi.

Per queste ragioni, se la Commissione ebbe da ammirare il grande numero di ottime botti acquistate con notabile dispendio, e se vide con piacere il vasellame della cantina, le macchine e gli utensili con ogni cura tenuti, non resta d'altra parte punto soddisfatta dello stato del tinaio nè dei molti tini vecchi che contiene. Eppoi non restò gran fatto persuasa che le molte spese sostenute per costruire quella azienda vinicola abbiano raggiunto l'intento di avere ambienti che, oltre essere asciutti, aereati e forniti di speciali comodità, siano al tempo stesso adatti a considerarsi in condizioni di temperatura abbastanza costanti da trovarsi poco sopra ai 15° C¹, nei grandi calori estivi, e di scendere poco al disotto di 10° C¹, nel colmo del verno.

A corredo di questa azienda vinicola, la Commissione trovò in un ampio stanzone messo in bella mostra un insieme di strumenti di assaggio, macchine da infiascare, oggetti per lo innesto, campioni di gelatina, fruste da sbattere il vino, tappi di sughero, capsule di stagno, cartelli e tanti piccoli oggetti da formare una collezione enologica, che solo può trovarsi in uno Istituto speciale. Alla qual'ora era unita ancora una raccolta di tutti i giornali che in Italia si occupano della fabbricazione del vino. Tutti questi oggetti sono disposti in modo da potere essere posti in opera ad ogni occorrenza, e non pochi si vedeva che erano stati effettivamente adoperati; cosicchè in questa ricca raccolta, come nell'abbondante ed ottimo vasellame, si ebbe una chiara prova dell'amore che pongono gli illustrissimi signori coniugi Niccolini per il miglior andamento della propria cantina.

Anche l'assaggio dei vini fu soddisfacente; soltanto dovesi a questo riguardo notare che fu dato ad assaggiare un vino da pasto che fu dichiarato con asseveranza aver fatto il viaggio da Carmignano a Shangaj, e di là essere venuto indietro straordinariamente migliorato: ma la Commissione riconobbe che, sia per la potenza alcoolica, sia per la materia zuccherina che conteneva, quel vino non era certamente di Carmignano, ma probabilmente nel ritorno era stato confuso il fusto del vino spedito con quello di altro vino liquoroso somigliante al Porto.

Infine, prima che la Commissione lasciasse l'azienda Niccolini, le venne mostrato il plantario del locale riunito in bel *album*, ove rivide tutte le più importanti particolarità dell'azienda, prima costruito e poi con buon gusto disegnato dal signor ingegnere Serafino Nencioli di Signa, che ha posto ogni impegno nella migliore riuscita di questo costoso ed importante fabbricato.

Visita alla cantina del signor avvocato Ippolito Postellini posta in Pian di Ripoli.

L'azienda vinicola dell'avvocato Ippolito Postellini componesi del tinaio, di due cantine a livello del terreno e di una cantina sotterranea. Il tinaio consiste in un grande stanzone che misura 112 metri quadrati di superficie, coperto da una tettoia semplice ma bene sfogata, in cui sono contenuti 12 tini di legno (due dei quali ben piccoli) della capacità variabile da uno ad un altro di 30 a 45 ettolitri, e due tini di muratura, che possono contenere circa 50 ettolitri di liquido, aggrumati da 12 a 13 anni a questa parte.

Nel tinaio si porta soltanto la metà dell'uva spettante al padrone,

e quivi, per mezzo di una tramoggia sormontata da una rete metallica, si schiccola l'uva che cade in una cesta adattata alla bocca del tino, nel quale dopo coi piedi si ammosta; infine al mosto si mescola il raspo separato collo schiccolamento dell'uva pigiata.

L'avvocato Pestellini divide l'uva con i suoi contadini, e non porta nel tinaio che la sua parte e la tratta liberamente come crede meglio gli convenga. Il modo speciale di ammostamento che egli segue, e che consiste nel separare i chicchi dell'uva, schiacciarli con i piedi per essere sicuro di rompere tutti gli acini per poi rimescolare nel tino i raspi col mosto, è un lavoro che, a prima vista, sembra a chiunque soverchio, e più doveva sembrare al colono abituato a operare più speditamente. Il tino, riempito a giusta misura tutto in un giorno, viene coperto con tele fitte di cotone ed inumidite; nelle prime 24 ore si rimescola la massa che comincia a fermentare, e, dopo 4 o 5 giorni, 6 al più al più, si svina. Durante la fermentazione si osserva con una certa attenzione il termometro, che pel solito non segna mai meno di 18 o 20° c.; ma, se avviene che la temperatura dell'ambiente sia un poco più bassa, o si creda che il mosto possa aver bisogno di essere un poco riscaldato, per mezzo di una pompa si fa passare dell'aria riscaldata con un apparecchio di particolare costruzione.

La svinatura si compie con la caduta naturale per quella porzione di mosto-vino che si manda nella cantina sotterranea, con tromba rotativa per quello che va nel celliere. Il vino si governa appena o poco dopo svinato; si ammosta l'uva pel governo in bigoncie, si lascia fermentare, indi si aggiunge nella proporzione a seconda del bisogno di 4 a 7 per cento, e si rimescola ben bene.

Le vinacce si stringono dapprima dolcemente, poi più forte che si può; il primo stretto si unisce col vino, il secondo stretto si tiene a parte e si custodisce per venderlo come vino di qualità inferiore. Il prodotto della vinificazione si distingue in due qualità: la prima è formata con le uve migliori, ben mature e nettate; la seconda qualità con le uve secondarie; cosicchè lo stretto, posto da parte, rappresenta la terza qualità.

La vinaccia stretta si cede ai contadini perchè facciano il vinello.

La prima cantina è un ambiente asciutto e ben netto, coperto con tettoie ordinarie, ove sono collocate 18 botti della capacità da 4 a 10 ettolitri ciascuna, che la Commissione ha trovato ripiene col vino di 2ª e 3ª qualità. Le botti sono di forma usuale, ma pulite e tenute con cura, e con attenzione di frequente colmate.

La seconda cantina, che è come la prima al piano del terreno e che serve pure all'uso di celliere, è in parte coperta da un tetto ordinario, ed in parte (circa la metà) trovasi sottoposta al fabbricato rustico della villa. Contiene 16 botti di costruzione paesana, una delle quali di 40 ettolitri, le altre di 17 10 e giù giù fino a 2 ettolitri circa.

Le botti sono ben custodite; in tutte le parti della cantina osservasi molto ordine e curata la pulizia.

Meglio che non fosse dichiarato dal proprietario, si ebbe luogo di conoscere che in queste due cantine sopra terra si cerca e si consegue un attivo aereamento del locale e dei fusti, per conseguenza aria e luce non mancano mai; e di più dal proprietario fu chiaramente indicato che egli durante l'inverno preferisce di tenere in questi due ambienti il suo vino con lo scopo di sottoporlo, per quanto è possibile, alle più basse temperature dell'annata, e così ritardare la maturazione del vino stesso. Alle botti di questa cantina è adattata la valvola dei fratelli Borello, alla quale qui è stata aggiunta una rete metallica legata alla parte interna, per impedire che la valvola stessa non sia resa inutile da corpi estranei che impediscano la sua chiusura.

Proseguendo avanti nella visita di questa non grande ma ben ordinata azienda vinicola, si scende per mezzo di comoda scala (che piuttosto che scala è un piano inclinato) nella cantina di conservazione che trovasi a 4 metri circa di profondità. In fondo alla scala, una tenda pesante serve per impedire che in basso si risentano rapidamente i bruschi cangiamenti di temperatura, che facilmente avvengono al di fuori in certe stagioni dell'anno. In questa cantina, il termometro segnava il 24 ottobre 10° c., 5° o 6° c. di meno che nel celliere. Al buon aereamento di tutto questo ambiente sotterraneo assai vasto, è provveduto con una galleria a nord scavata nel terreno soprastante, per la quale giunge aria fresca moderata a piacere da semplici imposte di legno. Nel tempo della nostra visita, poche erano le botti piene in questo locale sotterraneo, giacchè del vino vecchio poco più rimaneva; il nuovo per la ragione indicata doveva ancora soggiornare per qualche mese nelle altre due cantine del piano superiore, e soltanto dopo la primavera si condurrà nella parte sotterranea.

Ciò che abbiamo veduto di speciale in questa cantina sono 4 recipienti di accurata costruzione, e che nel complesso sono confermati come i tini di muratura, ma da questi si distinguono per diverse particolarità. Prima di tutto, le pareti interne sono ricoperte di lastre di vetro da finestre murate con cemento di prima presa; in secondo luogo, hanno le aperture superiori ed inferiori fornite di congegni per la chiusura ermetica, e possono essere riempiti dalla parte superiore del locale, senza scendere nella cantina.

Il proprietario chiama questi grandi recipienti vinari *botti di vetro*, ed assicura non senza ragione che il vino vi si conserva bene come in una grande damigiana. Se non sono a rigor di termine *botti di vetro*, sono tini foderati di vetro, e consentono l'esclusione di ogni scambio gassoso con l'aria atmosferica. Pregio speciale di queste botti si è poi la modicità della spesa che arrecano; di guisa che ogni ettolitro di capacità vien a ragguagliare a lire 3 75; diffatti tutte e quattro hanno portato la spesa di lire 1100, un quinto della qual somma soltanto per le lastre di vetro. Ora nelle botti di legno 8 o 10 lire per ogni ettolitro di capacità si spendono certamente, e, se voglionsi vasi vinari di primissima qualità, occorrono anche più di lire 1212 all'ettolitro.

Questi 4 recipienti contengono insieme 291 ettolitri di vino. Due furono costruiti qualche tempo addietro, e dai resultati ottenuti l'avvocato Pestellini fu spronato a far gli altri. Gli effetti son questi, stando a ciò che ne sappiamo da lui.

I vini del piano di Ripoli nei recipienti ordinari, cioè nelle botti di legno, maturano sollecitamente e presto perdono quel gusto che piace ai consumatori del paese: per ritardare questo precoce invecchiamento, e così conservare il vino in *beva*, è utilissimo conservarlo nelle botti di vetro, che mancano affatto di porosità e preservano in modo assoluto il vino dall'azione ossidante dell'aria. Cosiffatte botti hanno un altro vantaggio: non si incrostano di tartaro, o almeno non si incrostano sollecitamente come le ordinarie; sulle pareti verticali e levigate del vetro i cristallini dei sali non aderiscono, ed i tartarati si depongono tutti sul fondo del recipiente.

Nella cantina sotterranea dell'avvocato Pestellini, oltre 150 ettolitri raccolti quest'anno e qualche altra diecina di ettolitri dell'anno passato, la Commissione trovò 137 ettolitri della cantina sociale da lui iniziata con diversi viticultori del paese, che gli hanno affidato una parte della loro uva per farne vino in comune.

Saggiando tanto il vino delle diverse annate spettante all'avvocato Pestellini, quanto quello della cantina sociale, si ebbe a rilevare che, mentre il vino di questa località (piano di Ripoli) fatto nel modo solito, spesso non passa l'estate senza alterarsi, per lo contrario quello di questa cantina, sebbene fatto con le qualità di uve del luogo, può stare a confronto con i buoni vini delle migliori località di Toscana e si conserva più anni di seguito.

Nella cantina dell'avvocato Pestellini trovasi un apparecchio per riscaldare il vino, di particolare modello che in qualche modo si avvicina a quello del signor Rousillon, una pompa aspirante ad aria compressa per travasare, un apparecchio per riscaldare l'aria da aereare e riscaldare nello stesso tempo il mosto, ed altri piccoli utensili per uso della cantina.

Dalla più semplice operazione a quelle di prima importanza, tutto in questa cantina si fa sotto la continua ed oculata direzione del proprietario che ha per la fabbricazione e custodia del vino un trasporto speciale, diremmo quasi una vera e propria passione che lo porta a esperimentare espedienti di ogni maniera senza badare a spesa, pur di

conseguire lo scopo precipuo delle sue cure. E questa è la ragione principale per la quale in una piccola azienda vinicola, che nell'anno di maggiore produzione può raccogliere al più 350 ettolitri, si trovano discreto quantità e diverse qualità di buon vino, in un territorio che per essere piano, molto adombrato e quasi esclusivamente dato alla cultura degli alberi da frutto, difetta non solo di buon vino, ma anche di vino mediocre e serbevole.

Visita alla cantina Cipriani a Vespignano.

Nella parte superiore del Mugello, precisamente nel territorio di Vicchio, e presso la parrocchia di Vespignano, è situata la villa Giotto dell'illustrissimo signor professore senatore Pietro Cipriani, il quale pose la cantina addetta alla sua non vasta fattoria in concorso ai premi stabiliti dal decreto del 31 dicembre 1884.

Quest'azienda vinicola diretta dal signor Antonio Frilli è tutta raccolta in un bel fabbricato appositamente costruito quasi tutto di recente, che comprende il tinaio sul quale trovasi il granaio, le stanze delle frutta e delle uve da governo, e la cantina composta di due ambienti.

Il tinaio ha due porte laterali, sormontate da finestre, è ben pavimentato, asciutto e pulito come un salotto.

Non contiene che 4 tini di legno con valvola idraulica alla parte inferiore; due grandi sono della capacità di 65 ettolitri circa ognuno; gli altri due sono piccoli, ma tra tutti e quattro sono capaci di dare da 180 a 190 ettolitri circa di vino.

Gli 8 poderi della fattoria Cipriani si vanno vendemmiare contemporaneamente; e in 3 o 4 giorni l'uva entra tutta nel tinaio; si sceglie e si pulisce con un diraspatore a maglia metallica, si spicciola, ed a seconda delle annate, ad essa si leva poco più o poco meno di un terzo dei raspi, giacchè i vini dell'alto Mugello sogliono essere poveri di zucchero e più acidi del bisogno.

L'uva spicciolata si passa nella *cola* e quivi si ammosta con i piedi, per essere quindi posta nel tino: su tre tini si può adattare la *cola*, ma nel più alto è necessario introdurre l'uva ammostata con le bigoncie, non rimanendo al di sopra che 70 centimetri di spazio libero.

Nel tino si rimescola il mosto con mostatori formati da un grosso e lungo palo che termina con un piatto di legno; dopo due giorni, si soprammette alla bocca del tino un coperchio semplice di legno che si mura con calcina e cemento, e, dopo 8 o 10 giorni, si svina.

Il passaggio del vino alle botti si fa per discesa naturale con tubi elastici; al disotto del tino c'è una piccola apertura che risponde nella volta della sottostante cantina.

La vinaccia è stretta dai contadini con uno strettoio di ferro della officina Bernini del Pignone (Firenze), che trovasi in questo tinaio, essendo anch'oggi qui in uso, come quasi dappertutto, i *conj* con lo abbuono del 7 per cento di vino comune.

Entrando in questo piccolo tinaio, un senso di soddisfazione riempie l'animo di chi ha veduto la maggior parte dei locali ove si fa da noi fermentare il vino, e che sono per lo più in balìa delle muffe, dei ragni e di ogni specie di immondizie.

Qui tutto è in ordine, pulito e curato come se fosse una stanza abitabile della villa.

I tini ora vuoti son nettati ed asciutti, nè al di fuori nè al di dentro di essi si può scorgere ombra di muffa; gli utensili sono pronti al bisogno, come se dovessero essere subito messi in opera: è facile a riconoscere che tuttociò non è per far mostra, ma per sistema abituale di chi dirige l'azienda.

Scendendo nella cantina, si trovano due ambienti: il maggiore comprende 16 botti non grandi, giacchè al più contengono 20 a 22 ettolitri, tutte botti paesane con doghe di quercia e fondi di castagno.

La cantina è per ogni lato tenuta anche con più cura del tinaio; ed è asciutta, fresca e bene aerata. Oltre l'accesso per le scale, possiede dalla parte declive del terreno una porta che si apre sopra un piccolo pratello tutto circondato di alberi.

La temperatura esterna era 12° C¹; la temperatura della cantina era nello stesso tempo (28 novembre 1885) a 11° C¹. Le botti sono sorvegliate e riempite, a seconda del bisogno, una o due volte alla settimana, indi richiuse.

I travasi si compiono con una pompa aspirante e premente a doppio corpo di tromba.

Il secondo ambiente della cantina, in cui si perviene risalendo una parte della scala, è piccolo ma comprende, oltre alcune botti di legno, tre vasi vinari foderati di lastre di vetro, che meritano una speciale attenzione. Queste botti di vetro paiono veramente botti; giacchè il signor Frilli, che le ha costruite, ha ad esse dato all'esterno una mostra circolare simile al fondo di una botte comune.

I recipienti sono tutti riuniti in un masso di muramento indipendente dalle pareti della cantina, acciocchè, in caso di terremoto, non debbano soffrire danno.

Hanno il fondo, le pareti e la volta a centine e sono foderate di piccole lastre di vetri da finestra murate con cemento a lenta presa: alla parte inferiore, sono fornite di uno sportello; alla parte superiore non hanno che il solito foro delle botti comuni; sicchè una volta ripiene e bene accomodato lo sportello, il vino sta chiuso come in una grande damigiana.

La capacità di queste tre botti è di circa 20 ettolitri ognuna; il riempimento si eseguisce con la tromba da travasi. Il signor Frilli che le costruì 4 anni or sono e le ha messe in opera più e più volte, assicura che non ha mai trovato sedimento sulle pareti foderate di vetro, ed ha osservato che il sedimento, più cristallino del solito, tutto si raccoglie sul fondo.

L'uso di queste nuove quanto importanti botti acquista uno speciale interesse per una località come questa di cui si discorre, ove il vino invecchia rapidamente e perde il pregio. Nei recipienti nuovi, come in qualunque altro vaso di vetro, l'invecchiamento vien ritardato; il vino si mantiene in pregio e forse si salva da qualche possibile peripezia.

Il signor Frilli, computando tutte le spese sostenute per fare le tre botti di vetro, faceva ragguagliare a lire 10 per ogni ettolitro di capacità; per altro osservava che, se dovesse costruirne altre, la spesa sarebbe minore di certo, non tanto perchè ora non avrebbe da fare i tentativi che sono stati necessari per le prime, quanto perchè potrebbe fare con materiali del luogo e con operai non più nuovi del lavoro.

A Vespignano si governa il vino per tempo, e per la prima volta in quest'anno è stato iniziato un modo di governare che serve nello stesso tempo a *tagliare* il vino nostrale con quello delle provincie meridionali, di maniera da avere presto un misto omogeneo con un unico sapore. Al mosto-vino delle provincie adriatiche del Mezzogiorno d'Italia, si uniscono le uve apposite ammostate da 48 ore e che già cominciano a svolgere gaz carbonico; la miscela si introduce nella botte contenente il vino da governarsi, sicchè dopo un mese o due la fusione dei due vini è intima.

Sia per le cure che il signor Frilli, fin dai primi tempi in cui si stabilì a Vespignano, pose alla cultura della vite, che ha molto migliorato nella proprietà del senatore Cipriani, sia per gli utensili, per i vasi vinari più adatti di quegli usuali nell'alto Mugello, per i sani precetti messi in pratica nel fare e custodire il vino, il fatto sta che, mentre la più parte dei proprietari e degli agenti agrari dell'alto Mugello se ne stanno fermi, poco meno che sgomenti per la inferiorità del loro vino al confronto di quelli della Rufina e dei dintorni di Pontassieve, la fattoria Cipriani ha già cominciato a produrre vino che non può competere certamente con quello della bassa vallata della Sieve, ma supera quelli della località ove è nato, e adagio adagio si assicurerà un discreto nome.

L'azienda vinicola di Vespignano non è grande, ma produce ad annata ordinaria più del doppio stabilito dal Regio decreto 31 dicembre 1884, come minimo limite per essere ammessi al concorso; è così ben ordinata e condotta da potersi additare come esempio ai coltivatori dell'alto Mugello non solo, ma anche a molti proprietari di zone dalla natura favorite, di clima e terreno migliore, e per la postura meno lontana dai grandi centri di popolazione.

Conclusioni.

Considerando che, tra le cantine della provincia di Firenze inscrittesi al concorso ministeriale del 31 dicembre 1884, quella che meglio di ogni altra riunisce tutte le condizioni desiderabili per una buona azienda vinicola, sia rispetto agli attrezzi ed al vasellame, sia rispetto ai locali, è la cantina Masetti di Coiano (Castelfiorentino), la Commissione giudicatrice propone che sia conferito alla nobil donna signora contessa Carlotta Masetti il primo premio, che consiste in una medaglia d'oro con lire mille, e propone che sia assegnato al direttore della cantina, signor Franz Prucha, una medaglia di bronzo con lire 200.

Considerando poi che nella cantina Niccolini di Carmignano, sebbene tra quelle visitate in occasione del concorso, siasi presentata come una delle più importanti per recipienti ed attrezzi, come per produzione, si è pur tuttavia riscontrato una tale disarmonia fra la tinaia e la cantina da non meritare che un premio di secondo grado, la Commissione propone che venga assegnato all'illustrissimo signor marchese Ippolito Niccolini una medaglia d'argento con lire 500, ed al signor Franceschi, cantiniere, una medaglia di bronzo con lire 150.

Considerando infine che la cantina Cipriani di Vicchio nel Mugello e le cantine Pestellini nel Piano di Ripoli, sebbene poste in località assai tra loro disparate, pure hanno presentato parità di pregi rispetto al materiale, chè in ambedue è buono e ben tenuto, e rispetto ai locali, che non sono grandi nè sfarzosi, ma ben adattati allo scopo, di guisa tale che una può essere indicata come esemplare per i coltivatori delle pianure fiorentine, e l'altra per quelli delle zone montane della Toscana; la Commissione propone che venga assegnato al signor avvocato Ippolito Pestellini il premio stabilito dal decreto del 31 dicembre 1884, consistente in una medaglia di bronzo con lire 250, ed al suo cantiniere, Antonio Piccioli, una medaglia di bronzo con lire 80; ed all'illustrissimo signor professore commendatore Pietro Cipriani, senatore del Regno, propone che sia conferito un premio uguale aggiunto, ad istanza della Commissione, dall'eccelso Ministero di Agricoltura, con officio del 30 dicembre 1885, e che consiste in una medaglia di bronzo con lire 250, ed al signor Antonio Frilli, che dirige la cantina di Vicchio, una medaglia di bronzo con lire 80.

Nel lungo giro fatto a varie riprese dalla Commissione è uscita fuori una cosa nuova per la Toscana, in due luoghi piuttosto distanti della provincia di Firenze, e con intendimenti un poco differenti fra loro.

Vogliamo alludere ai vasi vinari in muratura foderati internamente di lastre di vetro, che si sono già denominati *botti di vetro*. Sembra che il primo a costruire presso di noi vasi vinari di tal sorta sia stato il signor Antonio Frilli, nipote ed agente dell'ill.mo sig. senatore Cipriani, che 4 anni or sono ne fece 3, che trovansi descritte nella speciale relazione della cantina di Vespignano in Mugello. E poco dopo il sig. avv. Ippolito Pestellini ne fabbricò 4 di maggiori dimensioni, descritte alla visita delle cantine di questo egregio enologo, possedute nel piano di Ripoli. Il primo intese di servirsene come recipienti per ritardare l'invecchiamento dei vini un poco flacchi e già maturi dell'alta valle della Sieve; il secondo per ritardare la maturazione del vino governato e giovane, per conservarlo in beva fino all'estate. Se si vuole, lo scopo è meno diverso da quello che apparisce a prima vista; la differenza sta sulle qualità differenti del vino e nelle condizioni di luogo non comparabili.

Il certo si è che questo è un espediente da cui l'enologia toscana può trarre assai vantaggi.

Nelle damigiane poco è il vino che può custodirsi; non è possibile una chiusura ermetica, e si va soggetti a spese e a perdite non piccole. Con queste grandi damigiane fisse, la conservazione del vino maturo si regola bene e senza fastidi e pensieri.

Differenza notabile poi si trova nella spesa fatta dai due intraprendenti signori Frilli e Pestellini, per le loro *botti di vetro*.

Il primo dimostra che ha speso lire 10 all'ettolitro circa; il secondo lire 3·75; ma, se si tien conto che il Pestellini ha tratto profitto dalle costruzioni già esistenti e che ha costruiti tini di muratura foderati di vetro, e che il Frilli ha voluto tenere le pareti dei suoi recipienti, che sono vere e proprie botti, indipendenti da quelle della cantina; di più, se si nota che uno dice di non avere tenuto conto di spese che non erano strettamente inerenti allo scopo, e che un altro confessa di avere fatto qualche spesa che, nel caso dovesse altre costruirne, eviterebbe senza danno della riuscita, si comprende che non è impossibile che si possano avere tini foderati di vetro, *botti di vetro*, a prezzo minore all'incirca della metà di quello che valgono, a capacità eguale, i buoni vasi vinari di legno.

Giunti al termine del nostro compito, descritte nel modo migliore che per noi si potesse le cose vedute, e fatte le proposte pel giudizio definitivo, ci sentiamo in dovere di porgere le nostre più vive azioni di grazie a S. E. il Ministro dell'Agricoltura per il mandato fiducioso ed onorifico che volle a noi affidato; ed in pari tempo convien che rendiamo grazie sincere ai signori proprietari delle cantine visitate, non tanto per la cortese accoglienza da essi ricevuta, quanto per la benevolenza con la quale vorranno accogliere gli apprezzamenti da noi francamente esposti in merito delle cose loro, apprezzamenti che più di una volta possono fors'anco essere ad essi non molto graditi. Lungi da noi la pretensione di non essere incorsi involontariamente in qualche abbaglio o in qualche omissione; sebbene *in vino veritas*, tuttavia anche per i cultori dell'enologia vale la vecchia massima: *errare humanum est*. Quello che per altro possiamo assicurare si è che i nostri giudizi sono stati presi in ogni singolo caso con molta ponderatezza, e con perfetta unanimità di opinione di tutti i componenti della Commissione nostra, e possiamo dichiararli liberi da ogni e qualunque preconcetto, e quindi affatto spregiudicati.

La particolareggiata ispezione delle 12 cantine sopra discorse, non consente a noi di poter pronunziare un giudizio generale su lo stato attuale del materiale vinicolo nella provincia di Firenze.

Molti di coloro che dettero, ormai sono molti anni, i primi e più belli esempi di iniziativa nel riformare gli antichi sistemi che vigevano nelle cantine fiorentine (e si potrebbe dire anche toscane), credendo di non essere ancora arrivati a quel punto di perfezione, che solamente dovrebbe essere onorato con pubblica testimonianza di merito, non comparvero nel concorso, alcuno, pur troppo, non è più; alcun altro non si è curato di optare ad una ricompensa qualsiasi. Queste furono le cause principali per le quali non tutte le cose utili ed utilmente applicate a scopo enologico, nel territorio fiorentino, poterono essere da noi prese in esame.

In ogni modo la Commissione ha con molta soddisfazione conosciuto che alcuni grandi proprietari, lasciato da banda le vecchie grettezze, hanno dato opera alla costruzione di costosi locali, come alla compera di vasi ed utensili per ogni rispetto perfettissimi. Ma soddisfazione assai maggiore la Commissione nostra ha provato, notando come alcuni altri possidenti, con dispendio tutt'altro che grande, abbiano saputo ben provvedere le loro aziende vinicole di buoni locali, e di attrezzi sufficienti alla fabbricazione del vino; e dal confronto accurato degli effetti ottenuti dagli uni e dagli altri, non è venuto a risultare che chi più ha speso e chi più figura per quello che può mettere in mostra, abbia anche ottenuto migliori prodotti e maggiori profitti nell'esercizio dell'importante industria.

Per questa ragione la Commissione nostra pone fine al suo non breve lavoro, manifestando il parere che nel giudizio da farsi delle aziende vinicole che si presenteranno nei futuri concorsi ai premi stabiliti dal Governo, non si voglia escludere affatto, come si è fatto fino a qui, il criterio dell'uso migliore o peggiore che del materiale vinicolo si fa nelle diverse cantine, e non si voglia sempre posto assolutamente in non cale il sistema di vinificazione adottato dai diversi direttori delle cantine nostrane.

31 dicembre 1885.

Il Presidente: F. LAWLEY.

RODOLFO SHNEIDERFF.

FAUSTO SESTINI, *relatore*.

PARTE NON UFFICIALE

DIARIO ESTERO

Gli avversari del *bill* irlandese hanno tenuto a Saint-James-Hall, sotto la presidenza del signor Ashmead Bartlet, una adunanza, alla quale assistevano il marchese di Salisbury, lord George Hamilton ed il signor Howard Vincent.

Il signor Ashmead Bartlett salutò il marchese di Salisbury come il capo di un grande partito conservatore e come l'uomo di Stato cui incombe di mantenere l'unità dell'impero britannico.

Il marchese di Salisbury, prendendo poi la parola, ha vivamente combattuto i progetti del signor Gladstone, i quali non possono, a parer suo, che produrre la separazione completa dell'Irlanda. A suo avviso, non è possibile di avere nel popolo irlandese la fiducia che dicono i fautori del progetto di autonomia.

L'oratore propose come controprogetto che il Parlamento inglese accordi al governo poteri sufficienti per governare l'Irlanda. Dopo un ventennio di un tale regime soltanto l'Irlanda sarà in grado di ottenere ogni concessione come quella del governo locale e l'abolizione di ogni coercizione. Ma non bisogna indietreggiare, nè mutare politica. La politica in Irlanda deve, malgrado ogni variazione di gabinetto, rimanere la stessa.

Si smentisce che il generale Roberts possa venir chiamato ad assumere il comando delle forze britanniche in Irlanda per reprimervi eventualmente qualsiasi tentativo di rivolta da parte dei lealisti. Si fa notare che il generale, egli medesimo, per motivo della sua famiglia ed in causa delle sue simpatie personali, è pure lui un lealista.

Dall'Irlanda si annunzia che vi si viene grandemente propagando la effervescenza orangista. Un giornale di Belfast invita gli ex-sottufficiali dell'esercito a presentarsi in quanto vogliano servire come istruttori di corpi volontari.

Scrivono da Londra al *Temps*: « A quale partito si appiglierà il signor Gladstone?

« Egli non può sperare di ottenere ciò che aveva tanto sperato, un voto cioè che affermi il principio fondamentale del *bill*, riservandone i particolari. Questa forma di consenso, che egli chiedeva al Parlamento e che gli avrebbe permesso di rimanere al potere e di rimaneggiare a suo arbitrio il progetto, è evidente oramai che gli sarà dal Parlamento rifiutata.

« Tenterà egli il signor Gladstone, ridotto a questo estremo, di abbandonare interamente il *bill* e di trasformarlo in una semplice risoluzione, con cui la Camera riconosca la necessità di accordare all'Irlanda la sua autonomia?

« È molto da temere che sia già troppo tardi per eseguire una simile evoluzione, senza contare che la parola autonomia, o qualunque altra espressione analoga si voglia adoperare, solleva diffidenze, richiederebbe spiegazioni e riaccenderebbe tutto il dibattimento.

« Rimane l'ultima probabilità che il signor Gladstone rimanga battuto e che egli si ritrovi a dover scegliere fra il ritiro puro e semplice e lo scioglimento.

« Quali speranze può il signor Gladstone fondare sul risultato di nuove elezioni? Ciò è estremamente difficile a stabilirsi. Si tratterebbe infatti di sapere se l'opposizione conservatrice, che si è così poderosamente rivelata nelle ultime elezioni nelle città e nel nord d'Inghilterra, sia o no cresciuta; si tratterebbe di sapere se i Comitati radicali che si sono tanto energicamente pronunziati contro il signor Chamberlain continueranno a repudiarlo dopo la campagna che egli fa in questo mmomento; si tratterebbe infine principalmente di sapere se la voce del signor Gladstone sia stata udita dagli ultimi strati dell'elettorato quando, nel suo recente manifesto, egli si appellò dalle classi istruite alle classi popolari. »

Il *Journal de Saint Petersbourg* nega che le relazioni fra la Russia e la China siano tese per conseguenza dell'andamento delle operazioni di rettifica del confine nel paese dell'Ossuri, le quali operazioni anzi non possono dirsi di propria e definitiva rettifica, ma di semplice tracciamento, giacchè si tratta quasi esclusivamente del collocamento dei segnali indicatori del confine, ciò che viene fatto da apposite Commissioni, accompagnate da scorte militari. Forse è la presenza di queste scorte, dice il foglio russo, che ha inquietato qualche corrispondente; ma noi siamo in grado di assicurare non esservi la minima ragione di credere che possa avvenire il minimo malinteso per occasione di questo lavoro.

TELEGRAMMI

(AGENZIA STEFANI)

CATANIA, 19. — L'eruzione ignea presso Monte Grosso è spaventevole.

Si sentono scosse e boati continui. Grande panico nei paesi vicini e specialmente a Nicolosi.

Le autorità e la truppa sono sul luogo.

CATANIA, 20. — Undici sono i crateri aperti, ma tre sono spaventevoli.

La corrente di lava si avanza rapidamente. In alcuni punti è larga duecento metri.

Le scosse di terremoto continuano nei paesi etnei.

Il cratere centrale dell'Etna manda soltanto vapori e cenere.

CATANIA, 20 (ore 7 30 pom). — Il fenomeno eruttivo è cresciuto d'intensità.

La corrente della lava minaccia Belpasso. Gran parte degli abitanti di questo paese e di Nicolosi sono fuggiti. Il numero dei visitatori è grandissimo.

In questo momento il fumo copre una parte del cielo.

Da alcuni punti di Catania l'eruzione si osserva in tutto il suo orrore.

Il panico cresce sempre. Le scosse e i boati sono incessanti. Le autorità, l'arcivescovo ed il clero soccorrono e consolano gli abitanti.

VENEZIA, 20. — Dal mezzodì del 19 al mezzodì del 20, vi furono 4 casi di cholera e 3 decessi, di cui 2 dei casi precedenti.

BARI, 20. — Dal mezzodì del 19 a quello del 20, vi furono 7 casi di cholera e un decesso.

SOFIA, 20. — Secondo notizie da Burgas, la polizia arrestò parecchi individui accusati di voler attentare alla vita del principe Alessandro. Karaveloff e parecchi stranieri sono fra gli arrestati.

Il principe Alessandro continua il suo viaggio. È partito da Slivno per Burgas.

MADRID, 20. — Il re riceverà i nomi di Alfonso e Leone.

Il ministro dei lavori pubblici, in seguito alla morte di un figlio, ha deciso di dimettersi.

ATENE, 20. — I membri dei gruppi Sotiropulo, Deligiorgi, Papamichalopulo e Rhalli informarono Delyannis che egli dovrà rinunziare alla presidenza della Camera. Siccome Delyannis persiste nel voler porre la sua candidatura, gli dichiararono che la maggior parte di essi voteranno per Tricupis.

PARIGI, 20. — La maggior parte dei giornali repubblicani domandano l'espulsione dei principi.

NEW-YORK, 20. — Sono cessati la maggior parte degli scioperi.

ATENE, 19. — Prima della seduta della Camera, Delyannis convocò la maggioranza a casa sua, e pronunziò un discorso nel quale disse che il nuovo gabinetto ha una sola via da seguire, quella cioè del disarmo.

ATENE, 20. — Stephanopulo, candidato di Tricupis, è stato eletto presidente della Camera, con 139 voti contro 78, dati a Delyannis.

Il risultato della votazione venne accolto con applausi.

Sotiropulo, Ralli e Deligeorgi votarono per Tricupis, che sarà incaricato della formazione del gabinetto.

PENANG, 19. — Proveniente da Bombay è arrivato e proseguì per Singapore e Hong-Kong il piroscafo *Singapore*, della Navigazione generale italiana.

ATENE, 20. — Il re ha chiamato a palazzo, per le ore 3 pomeridiane, Tricupis, che sarà incaricato di costituire il nuovo gabinetto.

Il nuovo ministero sarà formato domani.

MONTEVIDEO, 19. — È partito ieri per Valparaiso e Callao il piroscafo *Gottardo*, della Navigazione generale italiana.

GIBILTERRA, 20. — Il piroscafo *Letimbro*, della Navigazione generale italiana, proveniente da New-York, è partito ieri sera per Genova.

ATENE, 20. — Una folla immensa accompagnò Tricupi al suo uscire dalla Camera, acclamandolo. Tricupi la arringò.

« Il popolo non deve, disse egli, manifestare gioia in tali momenti. Il voto dato dalla Camera dimostra che i deputati hanno spirito politico, poichè comprendono benissimo la situazione penosa della Grecia. Questa subì gravi disgrazie, ma non bisogna disperare. Le disgrazie saranno riparate mediante una politica ferma e saggia che permetterà alla Grecia di riprendere il corso dei suoi destini. »

BERLINO, 20. — La *National Zeitung* è informata che la Prussia presentò al Bundesrath la proposta di proclamare il piccolo stato di assedio a Spremberg (distretto di Francoforte sull'Oder).

PIETROBURGO, 20. — Un ukase dello Czar, indirizzato alla flotta del Mar Nero, dice che la flotta distrutta nel 1856 rinasce con grande gioia della Russia; e soggiunge:

« Vogliamo lo sviluppo pacifico ed il benessere del popolo russo, ma delle circostanze possono inceppare i nostri desiderii ed obbligarci a difendere colle armi la dignità dell'Impero. Voi la difenderete, come me, con devozione e mostrerete la stessa fermezza dei vostri padri.

« Vi incarico di difendere sulle onde, testimoni del loro eroismo, l'onore e la sicurezza della Russia. »

VIENNA, 20. — Alle Camere dei deputati di Vienna e di Budapest i ministri del commercio risposero, oggi, alle interpellanze sulla rottura dei negozianti commerciali fra l'Austria-Ungheria e la Rumania, rilevando che la rottura è stata cagionata da domande inaccettabili della Rumania, la cui accettazione avrebbe rovesciato le basi dell'Unione doganale e commerciale fra l'Austria e l'Ungheria.

BERLINO, 20. — Il Reichstag ha approvato, in seconda lettura, il progetto di legge relativo alla tassa sugli zuccheri, come fu proposto dal governo.

POSEN, 20. — Il *Kuryer Poznanski*, annunzia che il vescovo Koritkowski ed il vicario generale Dikowski, incaricati dall'arcivescovo Dinder, presero dal commissario reale Perkuhn la consegna della mensa arcivescovile, che, dal 9 giugno 1874, dipendeva dall'amministrazione reale.

LONDRA, 20 — Camera dei comuni — Morley chiede la seconda lettura del *bill* che prolunga di due anni la legge, scadente il 3 giugno, la quale vieta la detenzione e la vendita di armi in certi designati distretti irlandesi.

Questo *bill* è reso necessario dall'agitazione manifestatasi nei sentimenti politici. Bisogna quindi, soggiunge l'oratore, impedire al popolo di portare armi.

Camera dei lordi. — Si approva in seconda lettura il *bill* per la piccola coltura in Iscozia.

ATENE, 20. — Si ha da Larissa:

« I turchi attaccarono i posti greci, i quali furono rinforzati.

« Ciò avvenne mentre la Grecia arrestava la marcia delle sue truppe verso la frontiera e prendeva misure per far indietreggiare le linee verso l'interno.

« Si teme che un conflitto non possa essere evitato, se i turchi non danno ordini severi d'allontanare le truppe dalla frontiera greca. »

Tricupi sottoporrà domani mattina al re la lista dei nuovi ministri.

PALERMO, 19. — Sin dalle ore 2 pom. il Politeama Garibaldi era affollato. Sul palcoscenico, attorno al tavolo preparato per l'on. Crispi, sedevano numerosi invitati, fra cui parecchi ex-deputati, i senatori Della Verdura e Scalea, molte notabilità del Foro e della magistratura, consiglieri comunali e provinciali ed altri cospicui cittadini.

Nei palchi vi erano varie signore e rappresentanze di comuni del 1° collegio. Alle 2 25 entra l'onorevole Crispi, salutato da lungo battimano.

Egli fece il seguente discorso:

Carissimi concittadini,

Quando quattro anni fa mi presentai a voi per chiedere i vostri suffragi, svolsi un intero programma di governo.

Il Parlamento, la legislazione civile e penale, il sistema penitenziario, il problema sociale, la trasformazione dei tributi, la difesa nazionale, la politica internazionale e il riordinamento dei partiti furono le materie che trattai allora, e vi dissi con quale intendimento sarei andato alla Camera.

Or bene, io nulla ho da mutare nè da aggiungere a quanto dissi allora. Il mio programma di oggi è quello di quattro anni addietro. Bisogna però riflettere, cittadini, che nella politica pratica l'uomo di Stato non può in una sola sessione legislativa attuare tutto un programma di riforma. Ogni uomo di Stato deve avere il suo ideale, il quale abbraccia il presente, ma deve comprendere l'avvenire. Il presente è il punto di partenza, l'avvenire è la mèta.

Una cosa posso dirvi oggi, che, in conseguenza delle condizioni dei partiti politici e della confusione della Camera, non tutto quello che io desiderava e che mi propongo di vedere un giorno effettuato, potea avere quel principio di esecuzione a cui mirano. La Camera ci tenne in stato tale che era difficile poterne uscire come desideravamo. La Camera, ultimamente sciolta, portò, nascendo, nel suo seno il seme di discordie e di ambizioni non sempre sane.

Risaliamo all'origine, signori, e vediamo come questa Camera sorse, come fu eletta. Sin dal 1878 in Italia non c'erano partiti politici, ma uomini politici. Cotesti uomini, rimasti autonomi o riuniti in gruppo, non sempre seppero allearsi e concordarsi. Ogni gruppo, anzichè comprendere un complesso d'idee, era un'associazione di uomini che fatalmente, secondo i casi, cangiavano d'opinione.

Gli uomini che erano al potere favorivano questo stato di cose. Le infedeltà e le apostasie erano mezzi per salire alto. I portafogli e gli uffici pubblici erano dati a coloro che, fuori od entro Montecitorio, erano utili al Ministero. Deplorai questo stato di cose e mi stetti in disparte con pochi fedelissimi amici non potendo essere cogli uomini, fui colle idee che sono immortali, aspettando il loro trionfo (Applausi), stetti colle mie convinzioni che sono il patrimonio della mia vita politica.

Indette le elezioni generali del 1882 i disordini della Camera penetrarono nel paese. I candidati non seppero comporsi in partiti nè formulare programmi, e portarono quindi nell'elettorato la confusione parlamentare, non avendo principii da sostenere, ma uomini da difendere. Ne vennero coalizioni personali. Un solo ora il loro scopo: poter ritornare a Montecitorio, e vi riuscirono, dandosi a vicenda i voti di cui ciascuno poteva disporre. Ne avemmo dalle Associazioni di mutuo soccorso politico che sono la negazione dello scrutinio di lista (Applausi).

Con una Camera, così eletta, non era facile governare. L'on. Depretis, abile nocchiero, e forse il solo nocchiero che sin oggi era apparso sulla scena politica, scelse tre o quattro argomenti onde occupare questa Camera. Nel primo anno tolse a pretesto i partiti anarchici che avrebbero attentato alle istituzioni, alle quali nessuno osava mai attentare.

Si venne, così procedendo, al voto del 19 maggio 1883, col quale si scompose la sinistra ed i residui di destra sparirono. La maggioranza parlamentare, così composta, non era compatta perchè non era omogenea. Per occuparla il Presidente del Consiglio, nel 1884, le diede a discutere la riforma universitaria, nel 1885 il contratto per le costruzioni e l'esercizio delle ferrovie e nel 1886 la perequazione fondiaria. Queste tre leggi occuparono le tre stagioni invernali ed in-

tanto per soddisfare gli irrequieti si diede loro in pascolo qualche portafoglio, sacrificando quei Ministri che al Presidente del Consiglio sembravano molesti. La discussione per la riforma del regime universitario fu un vero pugillato accademico senza nessuno scopo legislativo. Coi contratti delle ferrovie l'on. Depretis soddisfece la sua clientela fuori e dentro la Camera, e tentò soddisfare le esigenze elettorali (Applausi). Nulladimeno la maggioranza era sempre precaria e da un momento all'altro accennava a sfasciarsi.

Allora l'abile nocchiero virò di bordo e siccome alcuni agrari del nord gridavano dicendosi molto gravati dal tributo fondiario, portò avanti, e con preferenza, la discussione della legge della perequazione fondiaria. La riforma del catasto doveva essere una legge di giustizia. Nessuno contrastava o voleva contrastare questa legge che fatalmente divenne legge di secessione. La questione poteva essere sui termini, sui modi e sulla condizioni secondo le quali il catasto doveva essere informato, ma nessuno, neanche i siciliani, si oppose acchè il catasto fosse fatto. Dirò anzi, e possiamo dirlo ad onor nostro e ad onore dell'onorevole Cairoli, che le proposte nostre erano migliori di quelle del Ministero, perchè mentre miravano a riordinare il catasto su basi sicure, non rimettevano il reddito della terra ad estimazioni che potrebbero essere arbitrarie. Per la condotta del Governo, sciaguratamente, la Camera si divise in due, i settentrionali da un lato ed i meridionali dall'altro.

Il fuoco delle passioni regionali, che si credeva spento, parve per un momento ridestarsi, e ci volle un altro patriottismo perchè fosse subito represso.

Ai patriotti della Camera, in qualunque lato essi sedessero, reco dolore questo stato di cose.

Ci fu un momento di insurrezione morale, direi, in cui a destra, a sinistra ed al centro, si pensò che non si poteva durare in quelle condizioni, e che bisognava con un voto esplicito dire al ministero che il suo indirizzo politico era falso, affinchè esso o si fosse dimesso o si fosse sottomesso. (Applausi).

Da qui il voto del 5 marzo 1886, nel quale il Ministero si salvò coi voti dei suoi colleghi e con quelli dei segretari generali. (Applausi.)

Si stette dal 5 marzo al 14 aprile in uno stato di agonia politica. Si occupava la Camera con leggi di poca importanza e si omisero quelle della riforma comunale e provinciale e del codice penale per paura che la maggioranza logica e sincera fosse stata contraria al Governo.

Ciò posto, a lui non offrivansi che due vie: o dimettersi o consigliare alla Corona di fare appello agli elettori; scelse la seconda, ed invocò il giudizio del popolo sulla sua politica.

Qual'è la sua politica? È bene che voi lo sappiate, affinchè possiate essere un magistrato sereno e sicuro tra noi e lui.

La sua politica, non per difetto di volontà, nè di patriottismo, è dannosa al paese.

Signori, ho potuto combattere Depretis in varie occasioni, ma debbo sinceramente dirvi che un vecchio patriotta non può, nè deve dimenticare il suo passato. Anzi il suo passato deve essere un freno perchè non si comprometta l'avvenire.

Nella politica, messi sullo sdrucciolo, si cade in conseguenze tali che, bisogna dirlo qualche volta, non si ha conoscenza di quello che avviene.

Qual'è la sua politica? All'interno dissesto finanziario e disordine amministrativo.

L'Italia, dopo i suoi grandi sacrifici, dopo aver tenuto fronte per lunghi anni al disavanzo, dopo molte imposte che furono votate, credette una volta per sempre che la sua finanza fosse tale da rassicurare gli uomini che delle cose del paese s'impensieriscono. Orbene, noi siamo un'altra volta nel disavanzo, e, quel che è peggio, siamo nel sistema delle spese ritornati al 1864.

Si rilevò nella Giunta del bilancio che per 50 milioni non si sapeva perchè e come fossero spesi, e si spesero senza che la Corte dei conti ne sapesse nulla.

All'estero qual'è la sua politica? (Segni d'attenzione).

Siamo alleati delle potenze centrali, e dagli ultimi fatti della penisola balcanica anche dell'Inghilterra.

Siamo alleati, signori, per eseguire la volontà dei nostri padroni (Applausi), non come uguale ad uguale, ed abbiamo sacrificato a questo mostro grandi principii della nostra rivoluzione, e, debbo dirlo con dolore, abbiamo dovuto essere non gli amici dei popoli, non i difensori delle nazionalità, ma i gendarmi di una nuova santa alleanza (Applausi prolungati).

Concittadini, giammai gli elettori si son trovati in condizione così difficile come l'attuale. Essi hanno una grande responsabilità. Dipende da essi se l'Italia debba trarsi dallo stato miserevole in cui si trova e se debbono esser salve le istituzioni parlamentari, (Applausi).

Il meccanismo del potere costituzionale è falsato; la compagine politica è scossa e, debbo dirlo con dolore anche il livello del patriottismo è ribassato. È necessario mandare alla Camera deputati onesti, liberali, unitari, per la ricostruzione dei partiti ed il riordinamento dello Stato. Ormai cotesti sono gli argomenti principali di cui la Camera deve occuparsi. Vi parlai della ricostituzione dei partiti nel 1882 e vi dissi come la loro esistenza sia una necessità pel regime parlamentare. Cotesti partiti non possono essere che il conservatore e il progressista che debbono aggirarsi nella sfera del dritto plebiscitario, ci è debbono essere unitari e monarchici. La Camera non è un'accademia, ma un'assemblea deliberante.

Tutti coloro che non sono nella cerchia del sistema costituito, che non possono pretendere al Governo dello Stato; coloro cui non si possono affidare i destini della monarchia non debbono entrare nella Camera. Come puossi raggiungere tuttociò, la ricostituzione dei partiti ed il riordinamento dello Stato?

Colle elezioni di deputati che si presentino a voi con programma definito e sicuro.

Il dilemma che voi dovete porre ai candidati è questo:

Approvate o no la politica del Ministero? Per candidati che furono nell'ultima Camera, l'esame riesce facile.

Voi non dovete che guardare i resoconti parlamentari e vedere come si sono condotti.

Non è così pei candidati che si presentano per la prima volta a voi. Gli equivoci, le incertezze debbono essere eliminati. Nessuno deve rispondere con formole vaghe e indeterminate.

Non andrà alla Camera colui che non si manifesta quale realmente è, che abbia proponimento arrivando alla Camera, di mettersi dalla parte del più forte.

Non basta, signori, dichiarare di appartenere alla democrazia o di andarvi a sedere all'opposizione arrivando a Montecitorio. La democrazia ha i suoi diritti e le sue forme; il democratico ha i suoi doveri (Applausi vivissimi), l'opposizione non deve farsi soltanto per abbattere un Ministero, ma perchè, ove questo Ministero sia abbattuto, si attui un programma.

È necessario quindi che il candidato si esplichi su quel che farà e, siccome le questioni che il nuovo Parlamento sarà chiamato a risolvere sono già definite e precise, una volta che si sa quello di cui il paese ha di bisogno, voi siete in diritto di chiedere come in tutte queste questioni essi si condurranno (applausi).

Vi dissi un momento fa che il meccanismo dei poteri costituzionali è falsato, ed ora vi soggiungo che bisogna mettervi riparo, se vogliamo che l'azione del Parlamento sia sincera. Il Senato manca d'ogni prestigio e per la elezione e per la interna costituzione. La Camera in certi momenti, e i miei colleghi lo sanno sembrava più un consiglio provinciale che una assemblea politica.

Sin dal 1864 io parlai della necessità di un Senato elettivo; allora la mia proposta fu creduta rivoluzionaria; oggi le idee si sono fatte strada ed anche i conservatori l'accettano, quest'ultimi han dovuto capire che certe riforme fatte in tempo sono conservatrici perchè impediscono che gli organi del potere si vizino e manchino allo scopo cui sono costituiti.

Il Senato che ben funziona diventa la base sulla quale la monarchia può riposare. Guardiamo l'Inghilterra: la patria inglese fu quella che salvò le istituzioni in tempi difficili e malgrado rivoluzioni che

per due secoli si seguirono, la patria non fu mai che la tutrice della libertà e delle garanzie nazionali.

Perchè, o signori? Oltre la base storica essa aveva quella indipendenza che per i tempi non poteva essere altrimenti, perchè si basava sulla terra e che nel paesi dove il feudalismo non può ricostituirsi e dove il feudo fu da molto tempo distrutto bisogna che attinga ad altre forze conservatrici la sua vita e il suo prestigio (vivissimi applausi).

Anche la costituzione della Camera è viziata e pel metodo di elezione e pel dominio che esercita sugli interessi locali.

Abbiamo allargato l'elettorato e abbiamo decretato un metodo di elezione che ha i vizi del Collegio uninominale e non ha le garenzie del Collegio plurinominale.

Lo scrutinio di lista come fu decretato e come si pratica non risponde allo scopo che ci avevamo proposto. Bisogna correggerlo allargandolo e munendolo di tutte le garenzie affinchè la scelta dei deputati al Parlamento sia sincera quale il popolo la vuole e non sia falsata come qualche volta avviene.

Lo scrutinio di lista dovrebbe essere complemento del suffragio universale, e perciò sono necessarie due condizioni sostanziali:

Primo, che il popolo sia educato politicamente; secondo, che sianvi dei partiti costituiti.

Mancando l'educazione popolare e mancando la costituzione dei partiti, dobbiamo dirlo, con nostro dolore, lo scrutinio di lista prestasi a tutti gli intrighi, a tutte le insidie e slealtà.

È il campo aperto a tutte le ambizioni, di guisa che, se venissero in lotta un uomo di Stato e un cerretano, si corre pericolo che il cerretano trionfi (Benissimo).

In tale stato di cose deve correggersi o abolirsi. Non havvi via di mezzo.

Vi dissi che la Camera dei deputati è viziata per le attribuzioni sue sugli interessi locali, ora aggiungerò che la sua indipendenza è sempre in pericolo pel dominio che ha il potere centrale sulle cose d'interesse locale.

Quando il Ministero non ha la maggioranza, se la forma coi favori e colle concessioni. A che nasconderlo, signori? Del resto le elezioni generali hanno questo di buono, che il candidato ha il debito di coscienza di esporre al popolo tutte le condizioni del governo e tutti i pericoli che possono minacciare la libertà.

Il candidato o deputato che le nasconde manca al primo dei suoi debiti, perchè il popolo non sa quali sono i rimedi e come devonsi regolare, o ignorando quello che accade, avviene una specie di contratto bilaterale.

Il Ministero dà la popolazione in balìa del deputato, purchè questi gli assicuri il suo voto.

Le nomine di prefetto, di pretore, di agente di polizia sono fatte nell'interesse del deputato, affinchè mantengasi a lui la influenza locale (Fragorosi applausi).

Bisognerebbe vedere il pandemonio di Montecitorio nei momenti di solenni deliberazioni. Gli agenti del Ministero corrono per le sale e pei corridoi onde accaparrare voti.

Con sussidi, scuole, ponti, strade, decorazioni, tutto promettesi; e talora, signori, un atto di giustizia lungamente negato è il prezzo del voto che chiedesi.

Il quadro che vi ho delineato ha delle tinte nere, ma è genuino.

Ho parlato col cuore e con grande esitazione e dolore, e voi avete dovuto accorgervi della commozione che mi invase.

Ma non dobbiamo scoraggiarci, o signori, perchè non mancano i rimedi.

Essi sono di vari generi; ve ne ha di quelli che dipendono da voi, altri dal Parlamento. Vi dissi che bisogna chiedere al candidato il suo programma ben definito, vi soggiungerò essere necessario anzitutto di guardare nel candidato la sua vita anteriore. Quando sieti sicuri dell'animo suo, allora non vi è pericolo che egli si faccia corrompere. Il Parlamento deve togliere le cause possibili di corruzione e ciò si può ottenere con tre o quattro leggi. La prima sarebbe la legge sul discentramento amministrativo. È necessario che tutte le materie di interesse locale siano decise e trattate dall'autorità locale. Dobbiamo in questo imitare l'Inghilterra, cioè il sistema di governo autonomo di quel paese, che ha limitato le attribuzioni dei ministri e ha lacerato la vita amministrativa e l'esercizio di tutte le azioni degli interessi materiali alle autorità locali (applausi).

Quando queste attribuzioni non sono esercitate dal Governo, manca la ragione dei reciproci aiuti. Manca quindi la possibilità di corruzione. La seconda legge si riferisce alla giustizia nella amministrazione. Tutte le volte che vi sia interesse leso, il cittadino deve trovare un magistrato per ottenere giustizia: Non deve ricorrere nè ai prefetti nè ai ministri che se ne fanno un mezzo onde corrompere o il cittadino o il deputato.

Sin dal 1864 quando fu discussa la legge del contenzioso amministrativo i compianti Cordova e Rattazzi ed io sostenemmo la necessità di giustizia amministrativa, ed io devo ringraziare qui l'onorevole Di Rudinì che nel suo discorso agli elettori di Siracusa ricordò questa pagina di storia parlamentare.

Col tempo le nostre idee penetrarono nella coscienza pubblica e Giovanni Di Falco ne fece argomento in una delle sue preziose orazioni inaugurali della Corte di Cassazione di Roma e Silvio Spaventa, quel forte ed alto intelletto, di un suo discorso agli elettori di Bergamo.

I miei avversari d'allora, amici di oggi, sono meco d'accordo in queste riforme, ed ho grande speranza che, nella prossima legislatura, usciremo vincitori in questo ramo della pubblica amministrazione.

Ma signori, di vitale e maggiore interesse è l'altra legge sulla responsabilità dei ministri e dei funzionari pubblici. Bisogna che i consiglieri della Corona possano rispondere degli arbitrii e delle corruzioni che possono aver fatto nell'esercizio del loro ministero.

Molti mali si eviterebbero a Montecitorio con una legge sulla responsabilità dei Ministri.

Dei beneficii si otterrebbero se le pubbliche Amministrazioni potessero rispondere dei loro arbitrii e potessero in tutte le occasioni pensare alla legge che può obbligarle a non commettere quelle azioni, se non delittuose, certo non sempre oneste (Applausi).

Le materie da me trattate daranno largo campo agli uomini onesti, ai patriotti di fede intemerata, a tutti coloro che desiderano di salvare il paese e di evitare i danni che possono rendere da un momento all'altro più viziato il meccanismo della pubblica amministrazione.

Certo sopra dati argomenti si possono formare oneste alleanze in Parlamento, e in questo rispondo al discorso dell'on. Di Rudinì, accettando la sua cooperazione.

Ma a me, signori, non bastano le alleanze, voglio dei partiti politici come li ho propugnati sempre.

Le alleanze sono per le materie speciali. Durano finchè queste siano trattate o esaurite in Parlamento.

I partiti sono perpetui e sono organi necessari al Governo costituzionale, affinchè la Corona in dati momenti sappia a chi rivolgersi per affidare il governo dello Stato.

Uno dei mali di questi ultimi tempi è stato questo: Tutte le volte che il Ministero è stato censurato con un voto della Camera, si è risposto: « Ma a chi volete che il Re affidi la missione di comporre il Gabinetto? Chi di voi ha una maggioranza sicura che possa sostenerlo, ove andasse al governo dello Stato? » Ebbene, bisogna che tuttociò non continui; bisogna che i partiti si organizzino come mille volte ho detto ai miei elettori e come ho sostenuto il 12 maggio 1883 alla Camera dei deputati. Del resto, lo stesso onorevole Minghetti, avanti alla cui esperienza mi inchino, nell'ultimo discorso sostenne la necessità di un riordinamento dei partiti, e fece in ispecie ingiunzione all'onorevole Depretis affinchè si metta alla testa del partito liberale. L'onorevole Minghetti, che nel 1883 aveva sostenuto che i partiti storici erano cessati, che non avevano più ragione di essere, oggi vede la necessità della costituzione di un partito.

Io non so se l'onorevole Depretis risponderà al desiderio del deputato di Legnago.

L'onorevole Depretis ha anche la sua storia.

In una solenne discussione, quando gli venne chiesto perchè egli, più volte censurato dalla Camera, sia rimasto al potere mutando di

colleghi, spinto a dire se si sentisse nell'animo suo di rifare la via o di ritornare agli antichi amori della sinistra, egli non si negò e fece credere che, facilmente, alla prima occasione, poteva lasciare il piccolo bagaglio di deputati dell'antica destra per ristabilire coi suoi antichi amici quelle antiche relazioni e ricomporre quel partito al quale fece tanto danno.

Ma certo è questo, o signori, che la necessità dei partiti è stata sentita da tutti. Tutti hanno capito che ove manchino nella Camera due organi necessari che si avvicendano nel governo del paese, la vita costituzionale non può funzionare. Il sistema parlamentare sarebbe menzogna. Noi ritorneremmo ai tristi tempi, noi cadremmo nei vizi nei quali, durante gli ultimi anni della casa d'Orleans, cadde la Francia, quando avvicendavano Thiers e Guizot con uguale programma.

Quali furono le conseguenze tutti sanno. Dunque è necessario il riordinamento dei partiti. (Applausi).

Bisogna tenere alta la bandiera dell'unità e rialzare il livello del patriottismo che è abbastanza abbassato.

Io censuro il Ministero, il quale per la riforma del catasto ridestò le passioni regionali: ma la colpa del Ministero non potè legittimare coloro che vorrebbero costituire le opposizioni regionali. (Applausi). Al 1864 dopo i fatti di settembre noi abbiamo biasimato la permanente Piemontese; non possiamo ora approvare che si elevi la permanente Meridionale.

Sissignori, sorsero e si alimentano i sospetti tra una regione e l'altra d'Italia, tra uomini del sud e del nord; sospetti che, se il patriottismo non giunge in tempo a spegnere, potrebbero recare gravi danni alla patria. (Vivissimi e fragorosi applausi).

La storia ha la sua logica, ma noi dobbiamo evitare l'esagerazione. Ricordiamoci, signori, come sorse la rivoluzione italiana e come fu costituito il nuovo regno.

Noi abbiamo tolto dal Piemonte la dinastia, la burocrazia, l'esercito le banche e tutte le istituzioni.

Questo fatto doveva produrre le sue conseguenze, ma a queste conseguenze non dobbiamo dare importanza.

Ricordiamoci che siamo in Roma, che a Roma vi sono il Re, il Parlamento ed il Governo centrale; Roma, signori, fu unificatrice del mondo. Roma non può non essere unificatrice dei popoli italiani (Applausi); lasciamo al tempo, a questo crogiuolo dell'umanità, di fondere le razze, di cancellare le tracce che ricordano la divisione materiale dei vari Stati (Applausi).

Verrà il momento che colla forza morale noi giungeremo ad avere quella potenza di verità negli uomini, come l'abbiamo avuta nella politica.

La virtù dei popoli italiani deve essere questa, che in qualunque luogo trovasi un cittadino non veda se non un fratello; quante volte in una famiglia avvengono dei dissidii che si spengano coll'amore e colla fratellanza (Benissimo).

Ho finito.

Ed ora vi invito a sciogliervi al grido di: « Viva il Re! Viva l'Italia! » (Applausi fragorosissimi).

L'oratore riceve le felicitazioni degli amici che lo circondano.

NOTIZIE VARIE

L'aerazione delle miniere nel Belgio. — I camini d'aerazione erano impiegati sin dal 1696 nel Belgio, ed avevano applicazione a miniere poco profonde. L'accendevano alla base dei tiranti di focolai che aumentavano il richiamo d'aria. Le prime macchine d'aerazione erano prementi e mosse colla forza del vento; si impiegavano pure due grandi soffietti analoghi a quelli usati dai fabbri. Il vapore venne a trasformare completamente i principii d'aerazione, surrogando in generale l'aerazione premente con quella aspirante.

Le prime macchine a vapore furono delle pompe a pistone che esistono ancora ai pozzi *della Speranza* ed a Seraing, ove furono piantate nel 1835

Una macchina analoga, *a campana*, fu installata nel 1812 a Marihage ed è stata spesso imitata in seguito, per esempio, all'aerazione dei *tunnels* del Moncenisio e del Gottardo, durante la loro costruzione. Nel 1845, il sig. Fabry inventava le sue pompe rotative, che conservano ancora oggidì un certo favore. Poco dopo, il sig. Lemielle inventava un ventilatore, fondato sull'istesso principio del precedente vale a dire sulla formazione di una capacità variabile, in cui l'aria si precipita ed è rigettata pel movimento rotatorio dall'interno all'esterno.

Un ventilatore di questo sistema e di dimensioni colossali è stabilito all'Horloz. Finalmente, il signor Guibal immaginò il suo ventilatore a forza centrifuga, munito di una copertura e d'una condotta. Questo sistema di ventilazione ha conquistato la voga oggidì non solo nel Belgio, ma anche in tutti i paesi minerari. Non è raro il vedere dei ventilatori Guibal di 12 metri di diametro, e facenti 80 giri al minuto, e d'una portata di 55 metri cubi ad una pressione di 212 millimetri d'acqua. In Inghilterra, se ne costrusse persino di 44 metri di diametro.

Questo apparecchio riunisce numerose qualità, che lo fanno spesso preferire, a meno che il volume d'aria da aspirare e la pressione richiesta abbiano ad esigere dimensioni esagerate.

I ventilatori presentano sui focolari, ancora spesso impiegati in Inghilterra, dei grandi vantaggi. Indipendentemente dal pericolo incessante che i focolari presentano nelle miniere a gas esplosivo, questi hanno per di più l'inconveniente di consumare enormi quantità di carbone e di non aver la stessa efficacia dei ventilatori nelle grandi profondità.

Si può ancora citare il ventilatore Harzè, in cui i camini del signor Guibal sono stati surrogati dai diffusori di Bittinger, sistema applicato alla carboniera di Lomette. A Seranig, nel pozzo Marie, si installò nel 1878 un *ventilatore turbina* a diffusori ed a pale direttrici, costrutto secondo le leggi delle turbine, sui piani del signor Kraft, ingegnere in capo della Società Cockerill.

Finalmente si fondarono in parecchie località carbonifere, come apparecchi di soccorso efficacissimi, ventilatori a getto di vapore, dei fratelli Koerting, basati sullo stesso principio dell'iniettore Giffard, ed ora universalmente adottati.

Lapide a Terenzio Mamiani. — Oggi, 21 corrente, ricorrendo l'anniversario della morte di Terenzio Mamiani, per cura di questo comune, alle 6 1[2 pomeridiane, sarà scoperta la lapide apposta sul prospetto della casa in via Varese n. 4, ove abitò l'illustre filosofo.

La epigrafe, scolpita nella lapide, fu dettata dall'on. comm. Quirino Leoni ed è così concepita:

S. P. Q. R.
A dì XXI di maggio MDCCCLXXXV.
in questa casa spirò
Terenzio Mamiani della Rovere

Filosofo, venerò Dio
poeta, cantò la patria
politico, seguì il gran Re
Roma lo fece suo
L'Italia lo addita ad esempio.

TELEGRAMMA METEORICO
dell'Ufficio centrale di meteorologia

Roma, 20 maggio 1886.

In Europa depressione a Scilly (754) estendentesi anche all'ovest della Francia e al sud dell'Inghilterra (760).

Centro di alta pressione (770) in Polonia.

In Italia nelle 24 ore cielo sereno dappertutto.

Venti debolissimi variabili.

Mare calmo.

Temperatura cresciuta di quasi due gradi.

Barometro disceso circa un millimetro.

Stamani cielo sereno.

Barometro variabile da 768 a 767 da est ad ovest.

Probabilità:

Cielo sereno con venti deboli a debolissimi del 1° quadrante.

BOLLETTINO METEORICO
DELL'UFFICIO CENTRALE DI METEOROLOGIA

Roma, 19 maggio.

STAZIONI	Stato del cielo 7 ant.	Stato del mare 7 ant.	TEMPERATURA	
			Massima	Minima
Belluno	1|4 coperto	—	21,4	5,6
Domodossola	1|4 coperto	—	23,4	10,9
Milano	nebbioso	—	25,0	13,2
Verona	sereno	—	24,7	16,7
Venezia	sereno	calmo	20,0	12,8
Torino	1|2 coperto	—	21,7	13,8
Alessandria	sereno	—	23,5	10,0
Parma	sereno	—	24,2	13,3
Modena	sereno	—	24,1	14,0
Genova	sereno	calmo	22,3	15,5
Forlì	1|4 coperto	—	21,0	10,8
Pesaro	sereno	calmo	20,7	10,7
Porto Maurizio	sereno	calmo	21,1	13,0
Firenze	sereno	—	25,0	10,0
Urbino	sereno	—	21,7	8,0
Ancona	1|4 coperto	calmo	21,8	13,4
Livorno	sereno	calmo	22,5	11,0
Perugia	sereno	—	22,8	12,8
Camerino	sereno	—	19,8	11,0
Portoferraio	sereno	calmo	20,1	13,0
Chieti	—	—	18,8	10,8
Aquila	sereno	—	—	—
Roma	sereno	—	23,8	12,4
Agnone	sereno	—	21,9	10,2
Foggia	sereno	—	22,4	9,6
Bari	sereno	calmo	18,0	8,5
Napoli	sereno	calmo	22,9	14,2
Portotorres	sereno	calmo	—	—
Potenza	sereno	—	18,8	8,4
Lecce	sereno	—	19,8	10,8
Cosenza	sereno	—	22,6	9,0
Cagliari	1|2 coperto	mosso	25,0	16,0
Tiriolo	—	—	—	—
Reggio Calabria	1|4 coperto	calmo	20,4	14,3
Palermo	sereno	calmo	23,2	9,2
Catania	sereno	legg. mosso	22,0	12,6
Caltanissetta	sereno	—	20,4	7,9
Porto Empedocle	3|4 coperto	calmo	22,8	14,2
Siracusa	1|2 coperto	legg. mosso	19,3	13,5

REGIO OSSERVATORIO DEL COLLEGIO ROMANO

19 MAGGIO 1886.

Altezza della stazione = m. 49,65.

	7 ant.	Mezzodì	3 pom.	9 pom.
Barometro ridotto a 0° e al mare	769,3	769.0	768,3	768,4
Termometro	16°,6	23°.7	23°,6	17,6
Umidità relativa	74,0	57,0	43,0	71,0
Umidità assoluta	10,5	12.5	9.3	13,0
Vento	NE	WNW	WNW	SSE
Velocità in Km.	1,0	8,5	14,0	1,0
Cielo	sereno	sereno	sereno	sereno

OSSERVAZIONI DIVERSE

Termometro: **Mass. C. = 24,3 - R. = 19,44 — Min. C. = 12°,4 - R. = 9°,92.**

BOLLETTINO METEORICO
DELL'UFFICIO CENTRALE DI METEOROLOGIA

Roma, 20 maggio.

STAZIONI	Stato del cielo 7 ant.	Stato del mare 7 ant.	TEMPERATURA	
			Massima	Minima
Belluno	sereno	—	23,6	8,6
Domodossola	sereno	—	25,8	11,3
Milano	sereno	—	20,7	13,2
Verona	sereno	—	27,5	17,0
Venezia	sereno	calmo	21,2	16,8
Torino	sereno	—	23,5	13,8
Alessandria	sereno	—	25,8	10,0
Parma	sereno	—	26,8	14,1
Modena	sereno	—	26,8	16,0
Genova	sereno	calmo	23,0	15,5
Forlì	sereno	—	23,6	12,2
Pesaro	sereno	calmo	20,9	12,1
Porto Maurizio	sereno	calmo	22,9	16,6
Firenze	sereno	—	25,3	11,0
Urbino	sereno	—	23,0	10,0
Ancona	sereno	calmo	22,4	15,6
Livorno	sereno	calmo	23,1	12,0
Perugia	sereno	—	25,2	14,8
Camerino	sereno	—	22,3	13,9
Portoferraio	sereno	calmo	21,3	13,5
Chieti	sereno	—	21,2	12,4
Aquila	—	—	—	—
Roma	sereno	—	24,3	12,9
Agnone	sereno	—	24,7	12,3
Foggia	sereno	—	24,4	9,7
Bari	sereno	calmo	19,2	14,0
Napoli	sereno	calmo	22,3	16,0
Portotorres	sereno	calmo	—	—
Potenza	sereno	—	21,1	10,3
Lecce	sereno	—	22,7	12,5
Cosenza	sereno	—	23,6	10,2
Cagliari	sereno	mosso	24,0	16,0
Tiriolo	—	—	—	—
Reggio Calabria	sereno	calmo	20,8	13,3
Palermo	sereno	calmo	23,4	10,3
Catania	sereno	legg. mosso	21,8	11,8
Caltanissetta	sereno	—	19,0	8,0
Porto Empedocle	sereno	calmo	24,0	14,2
Siracusa	sereno	calmo	19,4	12,0

REGIO OSSERVATORIO DEL COLLEGIO ROMANO

20 MAGGIO 1886.

Altezza della stazione = m. 49,63.

	7 ant.	Mezzodì	3 pom.	9 pom.
Barometro ridotto a 0° e al mare	768.4	768 0	767,2	767,7
Termometro	17°,7	25°,5	24°,4	18°,6
Umidità relativa	65	44	55	54
Umidità assoluta	9,9	10,8	12.4	8.6
Vento	N	SW	WSW	WSW
Velocità in Km.	calma	4,0	16,0	1,0
Cielo	sereno	sereno	sereno	sereno

OSSERVAZIONI DIVERSE

Termometro: Mass. C. = 26°,0; — Min. C. = 12°,9.

P. G. N. 34114

S. P. Q. R.

NOTIFICAZIONE.

In virtù del R. decreto dell'8 marzo 1883, già pubblicato con notificazione del 19 stesso mese, num. 16483, col quale è stato dichiarato di pubblica utilità il piano regolatore e di ampliamento di Roma, e in esecuzione della legge del 14 maggio 1881, sul concorso dello Stato nelle spese edilizie della città, il sottoscritto pubblica l'offerta dei prezzi per le espropriazioni seguenti.

Ciò si deduce a pubblica notizia, a norma e per gli effetti della legge 25 giugno 1865, n. 2359, ed in specie degli articoli 22, 24, 25, 26, 27, 28 della legge stessa, con dichiarazione che per quindici giorni, a datare da oggi, dalle ore 10 antim. alle 4 pomer. nei giorni feriali, e dalle 10 antim. all'una pomer. nei giorni festivi, nella segreteria comunale saranno ostensibili la pianta particellare e l'originale dell'elenco seguente.

Decorso detto termine senza che dagl'interessati sia stato accettato per iscritto il prezzo offerto, si procederà agli atti ulteriori a forma di legge.

Roma, dal Campidoglio il 18 maggio 1886.

Il ff. di Sindaco: L. TORLONIA.

Il Segretario Generale: A. VALLE.

Elenco degli stabili da espropriarsi e relative offerte di prezzo.

Num. d'ordine	COGNOME E NOME del proprietario	Designazione del fondo	Censo Rione	Censo N. di Mappa Princip.	Censo N. di Mappa Sub.	Prezzo che si offre per l'espropriazione
1	Bennicelli Augusto fu Filippo	Casa posta in via dell'Arco dei Cenci, numeri civici 13 al 16, e via San Bartolomeo de' Vaccinari, num. civ. 89 al 92, confinante con le suddette vie e le proprietà Sansoni e Baldaracchi.	VII	445	»	25,000
2	Baldaracchi Vincenzo fu Giovanni	Casa posta in via San Bartolomeo de' Vaccinari, numeri civici 93 al 96, confinante con la detta via e le proprietà Bennicelli e Sansoni.	»	446	»	(1) 25,000
3	Chiesa di San Tommaso a Cenci	Casa posta in via Monte Cenci, numeri civici 10 ed 11, confinante con la detta via e le proprietà Sansoni e Carnelli.	»	442	»	8,000
4	Chiesa di San Tommaso a Cenci	Casa posta in via Monte Cenci, num. civ. 14, confinante con la detta via e le proprietà Carnelli e Sansoni.	»	443	1	8,600
5	Carnelli Carolina di Edoardo	Casa posta in via Monte Cenci, numeri civici 12 e 13, confinante con la detta via e le proprietà Baldaracchi e chiesa di San Tommaso a Cenci.	»	443	2	7,800
6	Sansoni Emma di Edoardo in Petri Giuseppe	Casa posta in via Monte Cenci, num. civ. 15, e la via dell'Arco de' Cenci, num. civ. 12, confinante con le suddette vie e le proprietà Bennicelli e Carnelli.	»	444	»	28,000
					Totale	102,400

(1) In questa offerta si comprende una parte del numero di mappa 442.

P. G. N. 34113.

S. P. Q. R.

NOTIFICAZIONE.

In base al Regio decreto dell'8 marzo 1883, già pubblicato con notificazione del 19 stesso mese, n. 16483, col quale è stato dichiarato di pubblica utilità il piano regolatore e di ampliamento di Roma, e in esecuzione della legge del 14 maggio 1881 sul concorso dello Stato nelle spese edilizie della città, il sottoscritto pubblica l'offerta del prezzo per la seguente espropriazione, occorrente alla sistemazione della via del Tritone.

Ciò si deduce a pubblica notizia, a norma e per gli effetti della legge 25 giugno 1865, n. 2359, ed in ispecie degli articoli 22, 24, 25, 26, 27, 28 della legge stessa, con dichiarazione che per quindici giorni, a datare da oggi, dalle ore 10 ant. alle 4 pom. nei giorni feriali, e dalle 10 ant. all'1 pom. nei festivi, nella segreteria comunale saranno ostensibili la pianta particellare e l'originale dell'elenco seguente.

Decorso detto termine senza che dagli interessati sia stato accettato per iscritto il prezzo offerto, si procederà agli atti ulteriori, a forma di legge.

Roma, dal Campidoglio, il 18 maggio 1886.

Il ff. di Sindaco: L. TORLONIA.

Il Segretario generale: A. VALLE.

Stabile da espropriarsi e relativa offerta di prezzo.

N. d'ordine	COGNOME E NOME DEL PROPRIETARIO	DESIGNAZIONE DEL FONDO	CENSO Rione	CENSO Numero di mappa	Prezzo che si offre per l'espropriazione
1	Sili Augusto, Giulio, Alessandro, Domenico, Cesare, Bernardino, Margherita, Elisa e Geltrude fu Francesco.	Per la comunione del muro di prospetto sulla casa al vicolo del Mortaro, ai civici nn. 55 e 56, confinante con la chiesa dei Ss. Andrea e Claudio dei Borgognoni e la suddetta via.	II	486	22,000

Listino Officiale della Borsa di commercio di Roma del dì 20 maggio 1886.

VALORI AMMESSI A CONTRATTAZIONE IN BORSA	GODIMENTO	Valore nominale	Valore capitale	PREZZI IN CONTANTI	Corso Med.	PREZZI NOMINALI
RENDITA 5 0/0 prima grida	1° gennaio 1886	—	—	»	»	»
RENDITA 5 0/0 seconda grida	id.	—	—	99 07 ½	»	»
Detta 3 0/0 prima grida	1° aprile 1886	—	—	»	»	»
Detta 3 0/0 seconda grida	id.	—	—	»	»	»
Certificati sul Tesoro Emissione 1860-64	id.	—	—	»	»	98 50
Obbligazioni Beni Ecclesiastici 5 0/0	id.	—	—	»	»	98 75
Prestito Romano Blount 5 0/0	id.	—	—	»	»	97 40
Detto Rothschild 5 0/0	1° dicembre 1885	—	—	»	»	100 25
Obbligazioni municipali e Credito fondiario.						
Obbligazioni Municipio di Roma 5 0/0	1° gennaio 1886	500	500	»	»	»
Dette 4 0/0 prima Emissione	1° aprile 1886	500	500	»	»	484 »
Dette 4 0/0 seconda Emissione	id.	—	—	»	»	»
Obbligazioni Credito Fondiario Banco Santo Spirito	id.	500	500	484 »	»	»
Azioni Strade Ferrate.						
Azioni Ferrovie Meridionali	1° gennaio 1886	500	500	»	»	712 »
Dette Ferrovie Mediterranee	1° luglio 1885	500	500	»	»	561 »
Dette Ferrovie Sarde (Preferenza)	1° gennaio 1886	250	250	»	»	»
Dette Ferrovie Palermo, Marsala, Trapani 1ª e 2ª Emissione	1° aprile 1886	500	500	»	»	»
Dette Ferrovie Complementari	1° gennaio 1886	200	200	»	»	95 »
Azioni Banche e Società diverse.						
Azioni Banca Nazionale	1° gennaio 1886	1000	750	»	»	2230 »
Dette Banca Romana	id.	1000	1000	»	»	»
Dette Banca Generale	id.	500	250	»	»	630 »
Dette Banca di Roma	id.	500	250	»	»	»
Dette Banca Tiberina	id.	250	175	»	»	695 »
Dette Banca Industriale e Commerciale	id.	500	500	»	»	»
Dette Banca Provinciale	id.	250	250	»	»	285 »
Dette Società di Credito Mobiliare Italiano	1° gennaio 1886	500	400	»	»	940 »
Dette Società di Credito Meridionale	id.	500	500	»	»	518 »
Dette Società Romana per l'Illuminazione a Gaz	1° gennaio 1886	500	500	»	»	»
Dette Società detta (Certificati provvisori)	—	500	266	»	»	»
Dette Società Acqua Marcia (Azioni stampigliate	1° gennaio 1886	500	500	»	»	»
Dette Società Acqua Marcia (Certificati provvisori)	—	500	200	»	»	»
Dette Società Italiana per Condotte d'acqua	1° gennaio 1886	500	250	»	»	574 »
Dette Società Immobiliare	id.	500	270	»	»	»
Dette Società dei Molini e Magazzini Generali	id.	250	250	»	»	»
Dette Società Telefoni ed Applicazioni Elettriche	id.	100	100	»	»	»
Dette Società per l'illuminazione di Civitavecchia	1° ottobre 1885	100	100	»	»	»
Dette Società Anonima Tramway Omnibus	1° gennaio 1886	250	250	»	»	543 »
Dette Società Fondiaria Italiana	id.	250	250	»	»	»
Dette Società delle Miniere e Fondite di Antimonio	1° ottobre 1885	250	250	»	»	260 »
Dette Società dei Materiali Laterizi	1° aprile 1886	250	250	»	»	420 »
Azioni Società di assicurazioni.						
Azioni Fondiarie Incendi	1° gennaio 1886	500	100	»	»	500 »
Dette Fondiarie Vita	1° gennaio 1885	250	125	»	»	285 »
Obbligazioni diverse.						
Obbligazioni Società Immobiliare	1° aprile 1886	500	500	»	»	»
Dette Società Acqua Marcia	1° gennaio 1886	500	500	»	»	»
Dette Società Strade Ferrate Meridionali	1° aprile 1886	500	500	»	»	319 »
Dette Società Ferrovie Pontebba-Alta Italia	1° gennaio 1886	500	500	»	»	»
Dette Società Ferrovie Sarde nuova Emissione 3 0/0	1° aprile 1886	500	500	»	»	316 »
Dette Società Ferrovie Palermo-Marsala-Trapani	—	500	500	»	»	»
Buoni Meridionali 6 0/0	1° gennaio 1886	500	500	»	»	»
Titoli a quotazione speciale.						
Rendita Austriaca 4 0/0 (oro)	1° aprile 1886	—	—	»	»	»
Obbligazioni prestito Croce Rossa	—	—	—	»	»	»

Sconto	CAMBI		PREZZI MEDI	PREZZI FATTI	PREZZI NOMINALI
3 0/0	Francia	90 g.	»	»	99 40
	Parigi	*chèques*	»	»	»
3 0/0	Londra	90 g.	»	»	25 11
		chèques	»	»	»
	Vienna e Trieste	90 g.	»	»	»
	Germania	90 g.	»	»	»
		chèques	»	»	»

Risposta dei premi } 28 maggio
Prezzi di compensazione }
Compensazione . . . . . . 29 id.
Liquidazione. . . . . 31 id.

Sconto di Banca 4 ½ 0/0 — Interessi sulle anticipazioni

Il Sindaco: MENZOCCHI.

Prezzi in liquidazione:

Rendita 5 0/0 2ª grida 99 07 ½, 99 10, 99 12 ½ fine corrente.
Azioni Banca Romana 1072 fine corrente.
Azioni Banca di Roma 919 50 fine corrente.
Azioni Banca Industr. e Commer. 686, 686 ½, 687 fine corrente.
Azioni Società Romana per l'Illum. a Gaz 1650 fine corrente.
Azioni Società Acqua Marcia (Az. stamp) 1789 fine corr.
Azioni Società Immobiliare 840, 840 ½, 841, 841 ½, 842, 842 ½, 843 fine corrente.
Azioni Soc. dei Molini e Magazz. Gener. 460 fine corr.
Azioni Società Fondiaria Italiana 345 fine corrente.
Obbligazioni Società Immobiliare 510 fine corr.

Media dei corsi del Consolidato italiano a contanti nelle varie Borse del Regno nel dì 19 maggio 1886:
Consolidato 5 0/0 lire 98 878.
Consolidato 5 0/0 senza la cedola del semestre in corso lire 96 708.
Consolidato 3 0/0 nominale lire 65 333.
Consolidato 3 0/0 senza cedola id. lire 64 043.

V. TROCCHI: *Presidente*.

TUMINO RAFFAELE, gerente — Roma, Tip. della GAZZETTA UFFICIALE.

MUNICIPIO DI NAPOLI

Avviso d'Asta.

Nel giorno 22 dello scorso mese di aprile, giusta il manifesto a stampa pubblicato il dì 1° dello stesso mese, ebbe luogo in questa residenza municipale, l'incanto ad estinzione di candela, per l'appalto dei lavori occorrenti per la costruzione dei due nuovi edifizi scolastici nella sezione Chiaia, e rimaso detto appalto aggiudicato al signor Antonio Beato, col ribasso di lire 2 50 per cento sull'ammontare dei prezzi di detti lavori, del presuntivo di lire 493,376 24, come fu fatto col manifesto pubblicato nel dì 28 aprile corrente anno.

Ora, essendosi nei termini legali presentata offerta di ventesimo sul ribasso ottenuto dal signor Antonio Beato nella cennata aggiudicazione per lo appalto dei suddetti lavori, si fa noto al pubblico che, in base a tale offerta, si terrà un ultimo e definitivo incanto ad estinzione di candela, in questa residenza municipale, innanzi al sindaco o a chi ne farà le veci, nel giorno 9 del prossimo venturo mese di giugno, all'ora una pom, per l'appalto dei suddetti lavori, che sarà regolato dal capitolato speciale pei lavori medesimi, approvato con deliberazione della Giunta municipale del 20 marzo corrente anno, e dal capitolato pei lavori dipendenti dalla seconda Direzione tecnica del municipio di Napoli, approvato con altra deliberazione del 14 febbraio 1879, e relativa tariffa, depositati l'uno e l'altra presso il notaio Martinez con atti del 21 marzo e 16 ottobre 1879; capitolati e deliberazioni ostensivi a chiunque presso l'8° Uffizio di quest'Amministrazione, dalle 10 ant. alle 4 pom. di ciascun giorno non festivo.

I lavori saranno quelli indicati nel progetto approvato con deliberazione della Giunta comunale del 30 dicembre 1885, nello ammontare complessivo di lire 493,376 24. Siccome però in questa cifra sono compresi i lavori speciali per lo asfalto e pel gas, riportati nel progetto pel presuntivo di lire 9152, e per questi lavori il Municipio ha precedenti contratti; così essi rimangono esclusi dal presente appalto, e quindi l'aggiudicatario sull'ammontare di detti lavori speciali, quale che sia, non potrà avere alcun dritto o ragione.

Coloro che vorranno concorrere dovranno presentare un certificato speciale di probità ed idoneità, da rilasciarsi dal Consiglio tecnico municipale, nel quale si dovranno indicare le opere d'importanza eseguite da ciascuno per costruzioni di fabbricati, e tra esse una almeno dovrà superare l'ammontare di lire 50,000, e dovranno depositare nelle mani del tesoriere comunale la cauzione provvisoria di lire 4000, la quale rimarrà, a titolo di penale, incamerata al municipio, nel caso di inadempienza agli obblighi dipendenti dall'aggiudicazione.

All'atto della stipulazione dell'istrumento per detto appalto, dovrà depositarsi dall'appaltatore una cauzione definitiva di lire quarantamila, ed esso esclusivamennte intestata, in cartelle al portatore di rendita consolidata italiana cinque per cento, ovvero in obbligazioni del prestito unificato del municipio di Napoli.

L'aggiudicazione seguirà con qualunque numero di concorrenti, e rimarrà a favore di chi presenterà la maggiore offerta di ribasso su quello ottenuto.

Tutte le spese d'incanto, gli annunzi legali e marche da bollo, per le stampe dei manifesti e per la tassa di registro, nonchè le spese per la stipula dell'istrumento, che sarà rogato dal notaio signor Luigi Maddalena, e per la spedizione esecutiva del medesimo da rilasciarsi al municipio con due altre copie in carta libera, saranno a carico dell'aggiudicatario.

Dal palazzo municipale di S. Giacomo il 18 maggio 1886.

Il Sindaco: NICOLA AMORE.

7726 Il Segretario Generale: C. CAMMAROTA.

PREFETTURA DI SALERNO

Avviso d'Asta.

Alle ore 10 ant. di lunedì 7 del prossimo giugno, in una delle sale della Prefettura di Salerno, innanzi al signor prefetto, o a chi per esso, si terrà pubblico incanto, ad estinzione di candela vergine, per lo

Appalto dei lavori di sistemazione di un tronco del torrente Corbara presso l'abitato omonimo nell'Agro Nocerino, per la presunta complessiva somma di lire 93,000 delle quali lire 86,406, a base d'asta e soggette a ribasso.

L'impresa resta vincolata all'osservanza del vigente capitolato generale per lo appalto dei lavori pubblici di conto dello Stato, e del capitolato speciale 2 settembre 1885, redatto dall'ufficio speciale per le bonificazioni in Napoli, quali capitolati sono visibili assieme alle altre carte del progetto nello ufficio contratti della Prefettura.

I lavori dovranno intraprendersi tosto dopo la regolare consegna ed essere compiuti nel termine di mesi dodici.

Per essere ammesso all'asta ogni concorrente dovrà presentare:

a) Una dichiarazione di Tesoreria provinciale del deposito di lire 4000 per cauzione provvisoria, avvertendo che non saranno accettate offerte con depositi in contante od in altro modo.

b) Un certificato di moralità rilasciato in tempo prossimo all'incanto dall'autorità del luogo di domicilio del concorrente;

c) Un attestato di un ingegnere, confermato dal prefetto o sottoprefetto, di data non anteriore a sei mesi, il quale certificato assicuri che il concorrente o la persona che fosse incaricata di dirigere sotto la sua responsabilità i lavori, ha la capacità necessaria per l'eseguimento e la direzione dei lavori di cui nel presente avviso.

Le offerte in ribasso del prezzo suindicato di lire 86,406 non potranno essere inferiori a cent. 50 per ogni 100 lire.

Nel termine di giorni 10 da quello del deliberamento definitivo si procederà alla stipulazione del contratto, e l'aggiudicatario dovrà prima prestare la cauzione definitiva, pari ad un decimo del prezzo netto di appalto, in numerario od in cartelle al portatore del Debito Pubblico dello Stato al valore di Borsa nel giorno del deposito.

Le spese tutte inerenti all'appalto e quelle di registro sono a carico dell'appaltatore, il quale all'uopo depositerà lire 2000 00, nell'atto della sottoscrizione del contratto.

Il termine utile per presentare a detta Prefettura offerte di ribasso non inferiori al ventesimo del prezzo d'aggiudicazione provvisoria resta stabilito a giorni quindici, successivi alla data dello avviso di seguito deliberamento.

Salerno, 15 maggio 1886.

7760 Il Segretario delegato: G. CASSELLA.

DIREZIONE TERRITORIALE di Commissariato Militare del VI Corpo d'Armata (Bologna)

N. 10.

Avviso di provvisorio deliberamento

A termini dell'articolo 95 del regolamento approvato con R. decreto 4 maggio 1885, n. 3074, per la esecuzione della legge 17 febbraio 1881, n. 2016, si notifica che la provvista di numero 20,000 sacchi di tela olona pel servizio delle Sussistenze militari, al prezzo di lire 2 40 ognuno, divisa in 10 lotti di 2000 sacchi caduno, da consegnarsi nei magazzini delle Sussistenze militari di questa città, come dall'avviso d'asta n. 8, pubblicato in data 29 aprile scorso, è stata oggi provvisoriamente deliberata

mediante il ribasso di lire 21 11 per ogni cento lire.

Epperciò il pubblico è avvertito che i fatali, ossia tempo utile per presentare ulteriori offerte di miglioramento di ribasso, non minore del ventesimo, scadono alle ore tre pomeridiane (tempo medio di Roma) del giorno 25 maggio corrente, spirato il qual termine non sarà più accettata alcuna offerta.

Il ribasso offerto dovrà essere chiaramente espresso in tutte lettere, sotto pena di nullità dell'offerta, da pronunziarsi, seduta stante, dall'autorità presiedente l'asta.

Chiunque in conseguenza vuol presentare offerta di ventesimo, per uno o più lotti, dovrà all'atto medesimo esibire la ricevuta della Tesoreria per lo eseguito deposito di lire 250, fissato per cadun lotto, e nel modo prescritto dal succitato avviso d'asta n. 8, al quale il presente si riferisce completamente per tutti i patti e condizioni in esso espressi.

Bologna, addì 17 maggio 1886.

Per detta Direzione
7746 Il Capitano Commissario: G. FERRERO.

Regia Prefettura della Provincia di Aquila

Avviso di reincanto.

Si fa noto al pubblico che nell'incanto tenutosi in questa Prefettura addì 29 aprile ultimo, per l'appalto delle opere e provviste occorrenti per ridurre a carcere giudiziario il già convento dei Minori Riformati in Sulmona, venne l'appalto stesso aggiudicato per la somma di lire trentaduemila novecento ottantaquattro.

Che su tale prezzo di prima aggiudicazione fu in tempo utile fatta la diminuzione in grado di ventesimo del cinque per cento, per cui il prezzo di lire 32,984 venne diminuito a lire 31,334 80.

Che su tale ultimo prezzo venne presentato anche in tempo utile un altro ribasso del due per cento, per cui il prezzo di detto appalto fu diminuito a lire 30,708 11.

Dovendosi ora procedere, su detto ultimo prezzo di lire 30,708 11, ad un nuovo definitivo incanto, il pubblico è avvisato che tale nuovo esperimento avrà luogo in questa Prefettura, nella sala destinata agli incanti, alle ore 10 antim. del giorno 4 del prossimo vegnente mese di giugno, e dinanzi al signor prefetto, o a chi per lui, con il metodo della estinzione delle candele, come nell'incanto precedente, e con tutte le condizioni stabilite con l'avviso del 1° aprile ultimo.

In questo nuovo esperimento d'asta si farà luogo all'aggiudicazione definitiva dell'appalto qualunque sia il numero degli offerenti. In mancanza di offerte, l'appalto resterà definitivamente aggiudicato al rispettivo ultimo offerente di diminuzione in grado di oltre il ventesimo.

Aquila, 16 maggio 1886.

7712 Il Segretario: E. JACOBUCCI.

DIREZIONE TERRITORIALE
di Commissariato Militare del 2° Corpo d'Armata (Alessandria)

N. 9.

AVVISO D'ASTA *per la provvista periodica del Grano occorrente per l'ordinario servizio del pane nei panifici militari Alessandria e Casale.*

Si notifica che nel giorno 29 del corrente mese di maggio, alle ore 10 antimeridiane, si procederà presso questa Direzione, via Verona, numero 20, piano 2°, avanti al signor direttore, nei modi previsti dal titolo 2° del regolamento approvato con R. decreto 4 maggio 1885, n. 3074, per l'Amministrazione e la Contabilità dello Stato, ed in base agli articoli 87, comma *a*, e 90 ad un unico e definitivo incanto, a partiti segreti per la detta provvista.

LOCALITÀ nella quale dovrà essere consegnato il grano	Grano da provvedersi		Numero dei lotti	Quantità per ogni lotto	Rate di consegna	Ammontare della cauzione per ogni lotto
	Qualità	Quantità in quintali		*Quintali*		
Panificio militare di Alessandria	Nostrale	21000	210	100	7	L. 200

Modo d'introduzione. — I provveditori saranno tenuti di consegnare il grano nei locali dell'Amministrazione militare a tutte loro spese, diligenza e pericolo.

Tempo utile per la consegna. — Le consegne dovranno farsi in sette rate uguali: La prima dovrà essere compiuta nel termine di giorni dieci dal giorno successivo a quello in cui fu ricevuto dal deliberatario l'avviso d'approvazione del contratto; la seconda rata dovrà essere consegnata pure entro dieci giorni, dopo trascorso l'intervallo di giorni quaranta dall'ultimo giorno del tempo utile fissato per la consegna della prima; e le altre tutte dovranno effettuarsi parimenti in dieci giorni e coll'intervallo di soli dieci giorni dopo l'ultimo giorno del tempo utile per la consegna precedente.

Il grano dovrà essere nostrale, del raccolto del 1885 la prima rata, del raccolto 1886 le altre sei rate e del peso non minore di chilogrammi 75 per ogni ettolitro; di qualità corrispondente per essenza, bontà e pulitezza al campione esistente presso questa Direzione, ed alle condizioni dei capitoli speciali.

I capitoli speciali e generali d'appalto, che faranno poi parte integrale del contratto, sono visibili presso questa Direzione e in tutte le altre Direzioni, Sezioni staccate ed Uffici locali di Commissariato militare del Regno.

Gli accorrenti all'asta potranno fare offerta per uno o più lotti, i quali verranno deliberati a favore di colui che nella propria offerta segreta avrà proposto un prezzo maggiormente inferiore, o pari almeno, a quello che sarà stabilito nella scheda segreta del Ministero della Guerra che servirà di base all'asta e verrà aperta dopo che saranno stati riconosciuti tutti i partiti presentati.

Giusta l'articolo 80 del citato regolamento per l'amministrazione e contabilità dello Stato, l'aggiudicazione avrà luogo definitivamente quand'anche vi sia un solo concorrente.

Gli aspiranti all'impresa, per essere ammessi a far partito, dovranno presentare le ricevute constatanti l'effettuato deposito provvisorio della somma di lire 200 in valuta legale, o in rendita dello Stato al portatore, per ognuno dei lotti per cui intendano fare offerta, il quale deposito verrà poi, per il deliberatario, convertito in cauzione definitiva; avvertendo che tale deposito dovrà effettuarsi o nella Tesoreria provinciale od in quelle ove hanno sede Direzioni, Sezioni staccate od Uffici locali di Commissariato militare.

Trattandosi di titoli di rendita, il relativo importo dovrà essere ragguagliato al valore legale di borsa della giornata antecedente a quella in cui verrà effettuato il deposito.

L'aggiudicatario dovrà presentarsi a questa Direzione entro tre giorni dall'avvenuto deliberamento per procedere alla stipulazione del relativo contratto.

Le ricevute dei depositi non dovranno essere incluse nelle offerte, ma presentate a parte.

Le offerte dovranno essere incondizionate, firmate, chiuse in pieghi con sigillo a ceralacca, scritte su carta bollata da una lira, e non già su carta comune con marca da bollo, ed il prezzo dovrà esservi chiaramente espresso in tutte lettere, sotto pena di nullità delle stesse, da pronunziarsi, seduta stante, dall'autorità che presiede l'asta.

Dànno luogo a dichiarazione di nullità le offerte che nelle indicazioni, le quali debbono essere scritte in tutte lettere, avessero qualche parte scritta in cifre, e quelle che contenessero taluna indicazione non perfettamente con forme e in accordo colle altre accennate nell'offerta stessa.

Non saranno accettate offerte per telegramma.

I mandati di procura non sono validi per l'ammissione all'asta se non accennano tassativamente all'appalto di che si tratta, o se non autorizzano a concorrere a qualunque appalto per forniture dello Stato.

Le offerte di coloro che hanno mandato di procura non sono accettate e non hanno valore se i mandatari non esibiscono in originale od in copia autenticata l'atto di procura speciale.

Sarà in facoltà degli aspiranti alla fornitura di presentare offerte sigillate anche a tutte le altre Direzioni territoriali, Sezioni staccate od uffici locali di Commissariato militare del Regno; avvertendo però che non sarà tenuto conto di quelle che non giungessero a questa Direzione prima della dichiarata apertura dell'asta e non fossero accompagnate dalla ricevuta originale od in copia del deposito prescritto a cauzione.

Saranno accettate anche le offerte sottoscritte dall'offerente e consegnate da altre persone di fiducia, come pure quelle spedite direttamente per la posta all'ufficio appaltante, purchè giungano in tempo debito e suggellate con sigillo a ceralacca al seggio d'asta, siano in ogni parte regolari e sia contemporaneamente in possesso dell'ufficio appaltante nel giorno ed ora fissato per l'asta, la prova autentica dell'eseguito deposito.

Gli offerenti che dimorano in luogo dove non vi è alcuna autorità militare dovranno altresì designare una località sede di una autorità militare per ivi ricevere le comunicazioni occorrenti durante il corso dell'asta.

Le spese tutte relative all'incanto ed al contratto, cioè le spese di stampa ed inserzione degli avvisi d'asta, quelle di carta bollata, le tasse di registro, i diritti di segreteria, ecc., ecc., sono a carico del deliberatario, giusta le vigenti disposizioni.

Alessandria, 17 maggio 1886.

Per detta Direzione
7740 *Il Capitano Commissario*: LUIGI VIORA.

DIREZIONE TERRITORIALE
di Commissariato Militare del IV Corpo d'Armata (Piacenza)

Avviso di provvisorio deliberamento.

A termine dell'articolo 95 del regolamento sulla Contabilità generale dello Stato, approvato con Regio decreto in data 4 maggio 1885, num. 3074, si notifica che l'appalto della provvista di 30,000 sacchi di tela Olona (lotti 30) occorrenti al Panificio militare di Piacenza, di cui nell'avviso d'asta in data 29 aprile 1886, è stato all'incanto d'oggi provvisoriamente deliberato ai prezzo di lire due e centesimi quaranta (lire 2 40) cadun sacco ai ribassi seguenti:

Lotti 20, sacchi 20,000, lire 21 06 per ogni cento lire
» 10, » 10,000, » 21 07 » »

Epperciò il pubblico è diffidato che i fatali, ossia il termine utile per la presentazione di offerte di ribasso non inferiore al ventesimo scade alle ore 3 pom., (tempo medio di Roma), del giorno 25 maggio 1886, spirato il qual termine non sarà più accettata qualsiasi offerta.

Non si terrà conto delle offerte che contengono riserve o condizioni, non scritte su carta da bollo da lira una e non suggellate a ceralacca.

Chiunque in conseguenza intenda fare la suindicata diminuzione del ventesimo deve all'atto della presentazione della relativa offerta accompagnarla colla ricevuta del deposito prescritto di lire 190 per cadun lotto, uniformandosi ad un tempo a tutte le prescrizioni portate dal succitato avviso d'asta.

Piacenza, 17 maggio 1886.

Per la Direzione
7754 *Il Capitano Commissario:* A. BORSARI.

(3ª *pubblicazione)*

Cotonificio Veneziano

SOCIETÀ ANONIMA — Sede e Opificio in Venezia

Capitale Sociale 10,000,000 — Versato 6,000,000

AVVISO DI CONVOCAZIONE.

Gli Azionisti del Cotonificio Veneziano a termini dell'art. 24 dello Statuto sono convocati in Assemblea Generale Ordinaria che avrà luogo in Venezia in un locale terreno della Borsa, gentilmente concesso dalla Camera di Commercio (Piazza S. Marco), il 13 giugno p. v. ad 1 ora pom. per deliberare sul seguente:

Ordine del giorno:

1. Relazione del Consiglio d'Amministrazione e dei Sindaci ed approvazione del bilancio al 31 decembre 1885;
2. Deliberazione sulla medaglia di presenza e sulla indennità di viaggio ai Consiglieri d'Amministrazione (art. 18 dello Statuto 154 del Codice di Commercio);
3. Deliberazione sulla retribuzione e sulla indennità di viaggio ai Sindaci.
4. Nomina di otto Consiglieri effettivi in sostituzione di sette scaduti per anzianità ed uno rinunciatario, e di due supplenti;
5. Nomina di tre Sindaci effettivi e due supplenti.

Per essere ammessi all'Assemblea bisognerà aver depositato, dal 24 maggio al 3 giugno, almeno 20 Azioni sociali a Venezia presso la Spett. Banca Generale, dalle 11 ant. alle 3 pom. nei giorni feriali.

Venezia, 10 maggio 1886.

7651 IL CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE.

N. 110.

Ministero dei Lavori Pubblici

DIREZIONE GENERALE DELLE OPERE IDRAULICHE

Avviso d'Asta.

Alle ore 10 antimeridiane del 9 giugno p. v., in una delle sale di questo Ministero, dinanzi al direttore generale delle opere idrauliche, e presso la Regia Prefettura di Arezzo, avanti il prefetto, si addiverrà simultaneamente, col metodo dei partiti segreti, recanti il ribasso di un tanto per cento, allo incanto per lo

Appalto delle opere e provviste occorrenti alla costruzione di 7 travate metalliche da mettersi in opera in Val di Chiana, lungo l'allacciante di sinistra e lungo il Canal Maestro, ai ponti denominati del Filo, di Cortona, del Viaggiolo, del Manetti, di Brolio, dell'Esse Secco e del Porto alle Colonne, per la presunta somma, soggetta a ribasso d'asta, di lire 261,850.

Perciò coloro i quali vorranno attendere a detto appalto dovranno, negli indicati giorno ed ora, presentare in uno dei suddesignati uffici le loro offerte, estese su carta bollata (da una lira), debitamente sottoscritte e suggellate.

L'impresa sarà quindi deliberata a quello degli oblatori che risulterà il migliore offerente, e ciò a pluralità di offerte, purchè sia stato superato o raggiunto il limite minimo di ribasso stabilito dalla scheda ministeriale.

L'impresa resta vincolata all'osservanza del vigente capitolato generale per gli appalti dei lavori pubblici di conto dello Stato, e di quello speciale in data 15 febbraio 1886, visibili assieme alle altre carte del progetto nei suddetti uffici di Roma ed Arezzo.

I lavori dovranno intraprendersi tosto dopo la regolare consegna, per dare ogni cosa compiuta nel termine di giorni 500 naturali e consecutivi.

Per essere ammessi all'asta i concorrenti dovranno presentare il certificato di aver versato in una cassa di Tesoreria provinciale il deposito richiesto per adire allo incanto, avvertendo che non saranno accettate offerte con depositi in contanti od in altro modo.

Dovranno inoltre i concorrenti esibire:

a) Un certificato di moralità rilasciato in tempo prossimo all'incanto dall'autorità del luogo di domicilio del concorrente;

b) Un attestato di un ingegnere confermato dal prefetto o sottoprefetto, il quale sia stato rilasciato da non più di sei mesi, ed assicuri che il concorrente o la persona che sarà incaricata di dirigere sotto la sua responsabilità ed in sua vece i lavori, ha le cognizioni e capacità necessarie per l'eseguimento e la direzione dei lavori di cui nel presente avviso;

c) Un certificato comprovante essere il concorrente proprietario o conduttore di una officina industriale metallurgica, atta ad eseguire i lavori in argomento, il quale certificato dovrà essere rilasciato dalla Camera di commercio del luogo ove ha sede lo Stabilimento, e confermato dal prefetto della provincia.

La cauzione provvisoria è fissata in lire 10,000 e nel decimo dell'importo netto delle opere d'appalto quella definitiva, ambedue in numerario od in cartelle al portatore del Debito Pubblico dello Stato al valore di Borsa nel giorno del deposito.

Il deliberatario dovrà, nel termine di giorni 15 successivi a quello dell'aggiudicazione, stipulare il relativo contratto.

Il termine utile per presentare in uno dei suddesignati uffici offerte di ribasso sul prezzo deliberato, non inferiori al ventesimo, resta stabilito a giorni 5 successivi alla data dell'avviso di seguito deliberamento.

Le spese tutte inerenti all'appalto e quelle di registro sono a carico dell'appaltatore.

Roma, 18 maggio 1886.

7711 *Il Caposezione:* M. FRIGERI.

Prefettura della Provincia di Mantova

Avviso d'Asta.

Si fa noto che nel giorno 7 giugno p. v., alle ore 10 antimeridiane, si procederà in questo ufficio, davanti il Regio prefetto, o chi per esso, all'incanto per lo

Appalto dei lavori di ingrosso e rialzo del tratto d'argine sinistro di Po da San Nicolò alla strada della Presa fra i segnali 190 e 205 nei comuni di Borgoforte e di Bagnolo San Vito.

L'incanto avrà luogo mediante offerte segrete in bollo da lira una, da presentarsi all'asta o da farsi pervenire in piego sigillato all'autorità che presiede all'asta per mezzo della posta, ovvero consegnandolo personalmente o facendolo consegnare a tutto il giorno che precede quello dell'asta, a termini dell'art. 87, lettera A, del regolamento per la contabilità generale dello Stato, approvato con R. decreto 4 maggio 1885, n. 3074, in base al prezzo peritale di lire 42,520.

L'impresa sarà deliberata definitivamente anche in concorso di un solo offerente.

Per essere ammessi all'asta gli aspiranti dovranno all'atto della medesima produrre:

1. Certificato di moralità rilasciato in tempo prossimo dall'autorità del luogo di domicilio del concorrente;

2. Attestato di idoneità rilasciato dal prefetto o sottoprefetto, in data non anteriore di sei mesi;

3. Ricevuta d'una delle Tesorerie provinciali di eseguito deposito per tale scopo della somma di lire 3000 in contanti, od in rendita pubblica dello Stato calcolata al valore di Borsa, avvertendo che non saranno accettate offerte con depositi in contanti od in altro modo.

La cauzione del contratto definitivo è stabilita in lire 6000, e dovrà essere data nei modi indicati per la cauzione provvisoria.

I lavori dovranno intraprendersi tosto dopo la regolare consegna per dare ogni cosa compiuta entro il termine di giorni 90 naturali e consecutivi a datare dalla consegna, e la penale pecuniaria è di lire 10 per ogni giorno di ritardo non giustificato, restando sempre la responsabilità delle conseguenze a carico dell'impresa.

L'impresa resta vincolata all'osservanza del capitolato speciale d'appalto in data 11 febbraio 1886 dell'ufficio governativo del Genio civile, approvato dal Ministero dei Lavori Pubblici con dispaccio 12 maggio corr., n. 27274-6874 e del capitolato generale per gli appalti dei lavori pubblici per conto dello Stato, approvato dal Ministero suddetto con decreto 31 agosto 1870, portante la stessa data del capitolato speciale, visibili nelle ore d'ufficio presso questa Prefettura.

Entro otto giorni dal deliberamento deve essere stipulato il contratto, il quale è soggetto all'approvazione Ministeriale.

Tutte le spese relative sono a carico del deliberatario.

Mantova, 18 maggio 1886.

7733 *Il Segretario incaricato:* A. VANINI.

DIREZIONE TERRITORIALE di Commissariato Militare del V Corpo d'Armata (Verona)

N. 5.

Avviso di provvisorio deliberamento.

A termini dell'art. 95 del regolamento sulla Contabilità generale dello Stato approvato con R. decreto 4 maggio 1885, si notifica che la provvista di 30000 sacchi di tela olona occorrente al Magazzino delle Sussistenze militari di Verona divisa in 15 lotti di 2000 sacchi caduno, di cui l'avviso d'asta del 1° maggio 1886, n. 4, è stata in incanto d'oggi deliberata come segue:

Lotti n. 15 pari a sacchi 30000 al prezzo di lire 2 40 cadaun sacco, col ribasso di lire 26 per ogni 100 lire.

In conseguenza si reca a pubblica notizia che il termine utile ossia i fatali per presentare le offerte di ribasso non minore del ventesimo scadono il giorno 25 maggio corr., alle ore 3 pomeridiane (tempo medio di Roma) spirato il qual termine non sarà accettata qualsiasi offerta.

Chiunque intenda fare la suindicata diminuzione di almeno un ventesimo, deve all'atto della presentazione della relativa offerta accompagnarla colla ricevuta del deposito prescritto di lire 250 per ciascun lotto, uniformandosi ad un tempo a tutte le prescrizioni portate dal succitato avviso d'asta.

Dato in Verona, 17 maggio 1886.

Per detta Direzione

7738 *Il Tenente commissario:* PATTINI P.

Prefettura della Provincia di Terra di Lavoro

Avviso d'asta per il ribasso del ventesimo.

Si fa noto a chiunque possa avervi interesse che gl'incanti celebrati quest'oggi per l'appalto dei lavori occorrenti per la sistemazione delle sponde di un tronco intermedio della R. Agnena, compreso fra il ponte delle Cento Moggia e la strada ausiliaria di bonifica da Cancello a Cappella Reale nella bonifica del Volturno, per la spesa di lire 45,414, a base d'asta, giusta l'avviso pubblicato in data 21 decorso mese di aprile, sono stati deliberati provvisoriamente per lire 42,235 02, risultanti dal prezzo d'incanto di lire 45,414, depurato del ribasso di lire 7 per cento.

Il termine utile (fatali) per ulteriori offerte in grado di ventesimo scade alle 12 meridiane del giorno 5 vegnente mese di giugno.

Se nel corso del termine sopraindicato sarà presentata offerta del ventesimo, si procederà a novello incanto, altrimenti l'appalto resterà definitivamente aggiudicato.

Per tutta la decorrenza del detto termine il capitolato speciale e la tariffa dei prezzi che servono di base al contratto, sono visibili nella segreteria in tutte le ore di ufficio.

Caserta, 15 maggio 1886.

7683 Il Segretario delegato: E. BACCIGALUPI.

CITTÀ DI VARALLO

AVVISO D'ASTA pel giorno di martedì 15 giugno 1886, *per l'appalto delle opere di derivazione di condotta d'acqua potabile.*

Il Sindaco notifica che a ore nove (9) antimeridiane di martedì quindici (15) del mese di giugno prossimo venturo, nella sala comunale, si procederà all'appalto delle opere e provviste occorrenti alla condotta di acqua potabile a servizio della città di Varallo, in base al progetto, superiormente approvato, degli ingegneri signori Eugenio Maglioti ed Eugenio Vaccarino, del ventinove maggio 1885, e sotto l'esatta osservanza del relativo capitolato, il tutto visibile presso la civica segreteria nelle ore d'ufficio.

Condizioni principali:

1. L'appalto ha luogo a offerte segrete, formulate in base di un tanto per cento di ribasso sul montare di lire quarantanovemila settecentocinquantanove e centesimi quarantacinque, sia pei lavori a corpo di lire 5032 50, come per quelli a misura di lire 44,676 95.

2. L'aggiudicazione sarà definitiva al primo incanto, e seguirà a favore di chi avrà raggiunto il *minimum* di ribasso previamente stabilito dalla Giunta municipale in scheda segreta.

3. L'asta è regolata dalla legge sulla Contabilità generale dello Stato 17 febbraio 1884, n. 2016, e relativo regolamento approvato con Regio decreto 4 maggio 1885, n. 3074 (Serie 3ª).

4. Per essere ammessi all'appalto i concorrenti dovranno:

a) Presentare un certificato di moralità rilasciato dal sindaco del loro domicilio con data recente;

b) Produrre un attestato di un ingegnere, confermato dal prefetto o sottoprefetto, di data non anteriore a sei mesi, che assicuri avere l'aspirante le condizioni e la capacità necessarie per l'eseguimento e la direzione dei lavori che formano oggetto dell'appalto;

c) Depositare, come cauzione provvisoria a guarentigia del contratto, la somma di lire tremila in denaro, nonchè altra somma di lire seicento pure in valuta legale per le spese d'asta.

I documenti e valori anzidetti si produrranno separatamente dalla scheda di offerta, la quale dovrà essere redatta su carta di bollo da lira una e presentata suggellata.

Due ore dopo l'apertura dell'asta, la medesima verrà chiusa, e si procederà all'aprimento delle schede state presentate in tempo utile, e alla proclamazione dell'aggiudicazione dell'appalto.

5. Il deliberatario a richiesta dell'autorità appaltante, dovrà addivenire alla stipulazione del regolare contratto, e prestare contemporaneamente una cauzione definitiva di lire cinquemila in valuta legale o in cedole del Debito Pubblico dello Stato, al valore corrente.

6. Sarà obbligato dell'imprenditore di dare principio ai lavori dopo che avrà avuto luogo la regolare consegna e secondo l'ordine del direttore dei medesimi, e dovrà ultimarli entro il termine di mesi cinque a decorrere dal giorno del loro incominciamento.

Il collaudo finale avrà luogo sei mesi dopo l'ultimazione delle opere, accordata dal direttore delle stesse.

7. Saranno in corso d'opera fatti all'impresario pagamenti in acconto per rate di lire cinquemila caduna a misura dell'avanzamento dei lavori sotto deduzione del ribasso d'asta e della ritenuta del decimo a garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali.

8. Le espropriazioni sono a carico dell'amministrazione appaltante.

9. Tutte le spese relative all'asta ed alla stipulazione del contratto, di bollo di registro, per copie del contratto stesso e dei documenti di progetto che ne fanno parte integrante sono a carico dell'imprenditore.

Elenco dei prezzi.

1. Scavi per fondazioni di qualunque natura, esclusa la roccia da mina, cadun m. c. lire 1.
2. Scavi per fondazioni di roccia da mina, cadun m. c. lire 3.
3. Formazione di cassette o di piani di posa, al m. q. lire 2.
4. Muratura a secco, al m. c. lire 5.
5. Muratura di pietrame, al m. c. lire 11.
6. Muratura di cantoni o pietrame grossamente sbozzato, al m. c. lire 18.
7. Muratura ordinaria di mattoni, al m. c. lire 21.
8. Muratura per archi e volte di mattoni, al m. c. lire 25.
9. Murature di lastre di pietra sbozzata grossamente, al m. c. lire 60.
10. Pietra da taglio in lastre lavorate alla martellina per ballatoi, zoccoli, scossi, ripiani, cadun m. c. lire 150.
11. Pietra da taglio lavorata alla punta fina, cadun m. c. lire 150.
12. Pietra da taglio lavorata alla grossa punta, cadun m. c. lire 110.
13. Gradini di Luserna a semplice cordone, di spessore centim. 4 con una mano di martellina, cadun m. lineare lire 3.
14. Intonaco di cemento di Grenoble, al m. q. lire 2.
15. Calcestruzzo, al m. c. lire 18.
16. Demolizione e ricostruzione di selciato, al m. q. lire 0 70.
17. Imposte di legno quercia, di spessore cent. 5, ferrate e con forte serratura, al m. q. lire 24.
18. Persiane di legno quercia, di spessore cent. 5, ferrate e con cremonese, al m. q. lire 20.
19. Ghisa per tubi sfloratori, scaricatoi ecc., compresa l'iscrizione pei chiusini e l'incatramatura per tutti ecc., al chg. lire 0 40.
20. Tubi di piombo, al chg. lire 0 60.
21. Tubi di cemento, diametro interno millimetri 150, cadun metro corrente lire 3 50.
22. Tubi di ghisa a manicotto, incatramati, diametro interno millimetri 103 ecc., cadun m. corr. lire 8 80.
23. Tubi di ghisa, diametro mill. 100, al m. corr. lire 7 40.
24. Tubi di ghisa, diametro millim. 80, al m. corr. lire 5 80.
25. Tubi di ghisa, diametro millim. 60, al m. corr. lire 4 60.
26. Tubi di ghisa, diametro millim. 50, al m. corr. lire 4.
27. Fontanelle a getto intermittente, col ceppo in ghisa, con ornati ecc., caduna lire 118.
28. Apparecchio per estinzione incendio, con rubinetto a vanne, diametro millim. 40, con tubo verticale in ghisa ecc., caduno lire 91.
29. Robinetto a vanne, diametro interno millim. 100 incatramato, caduno lire 115.
30. Robinetto a vanne, diametro millim. 80, caduno lire 90.
31. Robinetto a vanne, diametro millim. 60, caduno lire 75.
32. Robinetto a vanne, diametro millim. 50, caduno lire 65.
33. Robinetto a vanne, diametro millim. 40, caduno lire 55.
34. Giornata da muratore, caduna lire 3.
    garzone, caduna lire 1 50.
    terraiuolo, caduna lire 2.
    carro, cavallo e conducente, caduna lire 7.
35. Mattoni forti, al mille lire 27.
36. Pietrame spaccato, al m. c. lire 3 50.
37. Calce idraulica di Casale, al miriagramma lire 0 40.
38. Sabbia del Sesia e del Mastellone, al m. c. lire 4.
39. Una secchia di malta di calce e sabbia, lire 0 25.

Varallo, 18 maggio 1886.

7732 Il Sindaco: LEONE.

Deputazione Provinciale di Terra d'Otranto

Avviso d'Asta.

Si fa noto al pubblico, che il giorno 5 giugno 1886, alle ore 10 a. m., si procederà in quest'ufficio, innanzi al sig. Prefetto Presidente, o a chi per esso, ad un secondo incanto, essendo rimasto deserto il primo, per l'appalto generale di manutenzione della strada provinciale Lecce-Maglie, coll'annuo estaglio di L. 9600, e per la durata che avrà principio dal giorno medio della consegna che sarà fatta all'impresario, e termine al 31 marzo 1892, e sotto le condizioni racchiuse nel detto Capitolato speciale del 17 marzo 1886 e nel capitolato generale a stampa dell'11 aprile 1885, ostensibili presso detto ufficio della Deputazione provinciale.

Si procederà all'incanto col metodo della candela vergine, e sarà deliberato l'appalto all'offerente il maggior ribasso. Le offerte di ribasso non potranno essere minori dell'uno per cento sull'ammontare dell'appalto.

Per essere ammessi a licitare dovranno i concorrenti presentare:

1. Un certificato di moralità, di data non anteriore di più d'un mese al giorno dell'incanto, rilasciato dall'autorità Municipale del luogo dove i concorrenti risiedono.

2. Un certificato d'idoneità pei lavori che s'appaltano, rilasciato dal prefetto o sotto-prefetto, di data non anteriore a mesi sei, o per sè, o per chi si designa per la direzione dei lavori.

Dovranno inoltre i concorrenti depositare presso il cassiere provinciale la somma di lire 1500 per cauzione provvisoria dell'asta.

Colui poi che rimane deliberatario dovrà alla stipulazione del contratto, il quale sarà effettuato infra un mese dal deliberamento divenuto esecutivo, somministrare la cauzione definitiva nella somma di lire 9600, od anche mercè ipoteca, ai termini dell'articolo 3 del Capitolato speciale.

Tutte le spese relative all'asta ed alla stipulazione del contratto, di bollo, tasse di registro, e quelle per le copie del contratto stesso e dei documenti che ne faranno parte, saranno ad esclusivo carico del deliberatario.

Si dichiara che nell'asta saranno osservate le formalità prescritte dal regolamento in vigore per l'amministrazione e contabilità generale dello Stato.

Il termine utile per produrre offerte di ribasso, non inferiori al ventesimo del prezzo di aggiudicazione, è di giorni 10 da quello del deliberamento, essendo stati abbreviati i termini.

Si dichiara che l'aggiudicazione avrà luogo anche presentandosi un solo offerente.

Lecce, 14 maggio 1886.

Per la Deputazione Provinciale
Il Segretario: GASPARE BALSAMO.

7730

BANCA TOSCANA DI CREDITO per le Industrie ed il Commercio d'Italia

SEDE IN FIRENZE — *Capitale versato lire* 5,000,000

Avviso.

Il Consiglio direttivo della Banca suddetta, nella sua seduta del dì 27 corrente, visti gli articoli 98, 99, 103, 106 e 108 dello statuto sociale, determinò il giorno ed il luogo della generale adunanza ordinaria, prescritta dal precitato articolo 106, per l'approvazione del bilancio del decorso anno 1885.

In seguito alla quale deliberazione, il sottoscritto segretario invita i signori azionisti per il dì 8 giugno prossimo avvenire, ad un'ora pomeridiana, a presentarsi nel palazzo posto in Firenze, nella via dei Giraldi, num. 11, ove ha sede la Società, per quivi riunirsi in assemblea generale, all'oggetto precipuamente indicato dal suddetto articolo 106 dello statuto, ed a qualunque altro oggetto previsto e consentito dal patto sociale.

Per prendere parte a tale adunanza, dovranno i signori azionisti, possessori di almeno venti azioni, ai termini dell'articolo 98 dello statuto, depositare i proprii certificati di azioni presso la Direzione della Banca non più tardi del dì 3 giugno prossimo.

L'ordine del giorno sarà il seguente:

I. Relazione del direttore sull'esercizio 1885;
II. Rapporto dei censori sul bilancio di un anno al 31 dicembre 1885;
III. Approvazione del bilancio suddetto;
IV. Determinazione del dividendo per l'esercizio 1885.

Al presente ordine del giorno potrà far seguito la trattativa delle proposte che fossero presentate dieci giorni avanti quello fissato per l'assemblea, nei termini e colle norme prescritte dall'articolo 108 dello statuto sociale, e che in tal caso saranno immediatamente fatte note per via di regolare pubblicazione.

Il bilancio dell'esercizio 1885 già depositato presso il Tribunale civile e correzionale di Firenze, a forma dell'articolo 88 dello statuto sociale, trovasi pure a disposizione dei signori azionisti nella residenza della Banca.

Firenze, li 18 maggio 1886.

Il Segretario del Consiglio direttivo
ALESSANDRO BORGHIERI.

7737

LA PROVINCIALE
Società di Mutua Assicurazione contro gl'Incendi

Sede sociale Milano, *via Monte Napoleone, numero 11*

Avviso di convoca *dell'assemblea generale dei soci in via straordinaria.*

Il sottoscritto, valendosi dei poteri che gli conferisce lo statuto sociale, convoca in seduta straordinaria l'assemblea generale dei soci pel giorno 8 (otto) del prossimo giugno, nel locale ove ha sede la Società, e precisamente alle ore due pomeridiane, allo scopo di passare e discutere sul seguente

Ordine del giorno:

Nomina di sindaci effettivi e supplenti in sostituzione degli uscenti.

NB. Qualora pel giorno sovraindicato il numero dei soci intervenuti a quest'adunanza non fosse tale da renderla valida, a mente dello statuto si intende che la medesima è riconvocata in ultima seduta pel giorno 16 (sedici) dello stesso mese, alla medesima ora e nel locale suindicato.

In q e .a seconda convocazione si delibererà qualunque sia il numero dei soci) › enti.

M no, li 18 maggio 1886.

Società *La Provinciale*
Il Direttore Generale: L. SUGLIANO.

7758

C MUNE DI MONTARGENTARIO

Avviso d'Asta.

Si fa noto che essendo il primo incanto indetto per questa mattina rimasto deserto, alle ore 10 antim. del 10 giugno prossimo nella sala municipale dinanzi al signor Sindaco o chi per esso, si procederà col mezzo delle offerte segrete ad un secondo esperimento d'asta per l'appalto dei lavori di costruzione dell'edificio scolastico, sul prezzo presagito in perizia di lire 59,612 04, nel paese di Porto S. Stefano.

Si richiamano per questo secondo incanto le prescrizioni tutte di cui nell'avviso 1° maggio corrente pubblicato il 4 stesso mese nel foglio Annunzi legali della provincia n. 79, con avvertenza però che si farà luogo all'aggiudicazione quandanche si presenti un solo offerente e che il termine utile per la presentazione delle offerte in ribasso almeno di un ventesimo sul prezzo dell'aggiudicazione scade alle 12 meridiane del 1° luglio prossimo.

Dal municipio, Porto S. Stefano, 20 maggio 1886.

Visto — IL SINDACO.

7761 Il Segretario: ETTORE TOGNETTI.

Deputazione Provinciale di Alessandria

Avviso d'asta definitiva.

Si rende noto che alle ore 10 antimeridiane del giorno 4 giugno p. v., in questo ufficio della provincia, avanti il signor presidente della Deputazione provinciale, avrà luogo un definitivo incanto per lo

Appalto dei lavori occorrenti alla costruzione dei ponti sul torrente Erro e sui rivi Roboaro e Monteacuto, lungo la strada provinciale Acqui Sassello,

essendo stato in tempo utile migliorato il prezzo di aggiudicazione provvisoria, risultante dal ribasso di lire 19 85 per ogni cento lire, ottenuto al secondo esperimento d'asta, mediante un'ulteriore offerta di ribasso di lire 5 10 per ogni cento lire.

L'importo a cui trovasi ora ridotto l'appalto, in conseguenza dei fatti ribassi, è di lire 66022 12.

S'invita pertanto chiunque aspiri a tale appalto a presentarsi in questo ufficio nel giorno e nell'ora sovra indicati, in cui verrà deliberato a partito segreto a favore del miglior offerente in ribasso di un tanto per cento sulla anzidetta somma di lire 66022 12, e sotto l'osservanza del capitolato speciale di appalto visibile presso la segreteria della provincia, del capitolato generale per gli appalti dei lavori pubblici di conto dello Stato, delle leggi e dei regolamenti in vigore, che riguardano l'esecuzione delle opere pubbliche e i contratti stipulati nell'interesse dello Stato in tutto ciò cui non provvede il suddetto capitolato speciale.

I concorrenti, per essere ammessi all'asta, dovranno presentare un certificato di moralità rilasciato in tempo prossimo all'incanto dall'autorità del luogo nel loro domicilio, e un attestato, rilasciato dal prefetto o sottoprefetto infra sei mesi anteriori alla data in cui è tenuta l'asta, e che assicuri di avere gli aspiranti dato prove di perizia e di sufficiente pratica nello eseguimento o nella direzione di altri consimili contratti di appalto di lavori pubblici o privati.

Dovranno inoltre depositare presso la segreteria della provincia la somma di lire 4000 in cartelle dello Stato al portatore al valore di Borsa, o in obbligazioni di questa provincia.

Le offerte dovranno essere scritte su carta da bollo di una lira, sottoscritte e suggellate.

Si farà luogo all'aggiudicazione definitiva, quand'anche siavi un solo offerente.

La stipulazione del contratto dovrà avere luogo entro dieci giorni dalla suddetta aggiudicazione sotto pena della perdita del deposito, di cui sopra.

All'atto di tale stipulazione, il deliberatario dovrà prestare una cauzione di lire 8000 in cartelle dello Stato al portatore al valore di Borsa o in obbligazioni della provincia.

I lavori dovranno essere ultimati nel termine di otto mesi dall'atto della consegna, da farsi a senso dell'art. 338 della legge sulle opere pubbliche.

Saranno a carico del deliberatario le spese di asta, di contratto, bollo, registro, copie di contratto, dei documenti e disegni che gli devono essere consegnati.

Alessandria, 18 maggio 1886.

7727 Il Segretario Capo: PONZALI.

Società Anonima Industriale Salernitana

Assemblea generale dei sottoscrittori.

A seguito del programma del 18 aprile u. s. essendo stata coperta la sottoscrizione della prima serie di azioni, i sottoscritti sono invitati intervenire all'assemblea generale che si terrà il giorno 3 giugno prossimo, nello stabilimento della ditta Rinaldo D'Amato e Comp.i, alle ore 9 ant. precise, per trattare gli oggetti descritti nel seguente

Ordine del giorno:

1. Discussione ed approvazione dello statuto;
2. Costituzione legale della Società;
3. Nomina del Consiglio d'amministrazione o dei sindaci.

Salerno, 18 maggio 1886.

I Promotori:
Giuseppe cav. Pellegrino.
Rinaldo D'Amato e Comp.i
Barone Domenico de Bartolomeis.
Francesco Mazzolà fu Sante.
Michele Porgolito fu Salvatore.
Gaetano Grasso.
Vincenzo Trucillo fu Gaetano.
Angelo Pellegrino fu Nicolangelo.
Domenico Fruscione fu Matt.
Francesco Campione fu Domenico.
Nicola Fruscione fu Salvatore.
Fratelli Giacchetti.

7753

AVVISO PER AUMENTO DI SESTO.

Il cancelliere del Tribunale civile e correzionale di Roma

Fa noto

Che nell'udienza del giorno 14 maggio 1886, avanti la 1ª sezione del Tribunale su detto, si procedette alla vendita dei seguenti immobili, espropriati ad istanza,

Della signora Rempicci Agnese in De Solis Ciogni Alfonso, domiciliato in Roma, piazza Grazioli, n. 50, e

Rempicci Maria in Giulio De Matthaeis, domiciliate elettivamente presso il procuratore signor Clavarino Giulio Cesare,

In danno

Dei signori Bacchini dottor Luigi ed altri, debitori espropriati.

Descrizione dei fondi posti in Roma.

1. Casa da cielo a terra in via Tor dei Specchi, ora contraddistinta coi civici numeri 37-A, 37-B, 37-C, e via Rupe Tarpea, n. 19, ed in mappa censuario col n. 168, rione decimo, confinante coi beni Pisani con l'infradicenda altra casa degli stessi Bacchini, e con le vie suddette, col reddito imponibile di lire 375, gravata dell'annuo tributo diretto verso lo Stato di lire 46 88.

2. Altra casa in detta via parimenti da cielo a terra ora formante un sol corpo colla suddescritta, contraddistinta coi numeri civici 38, 39, 40 e 40-A, ed oggi col n. 41 invece del 40-A, ed in mappa censuale n. 169, rione decimo, con[illegible] colla casa sud. con cui fa corpo, con gli stabilimenti prussiani [illegible] con la Società dei marmi[illegible] con la proprietà Tombini e vie suddette, col reddito imponibile di lire 5250, e gravata dell'imposta erariale principale di lire 656 25.

Che detti due fondi, costituenti un sol lotto, vennero provvisoriamente aggiudicati alle creditrici esproprianti signore sorelle Rempicci, per il prezzo da esse offerto nel bando di lire quarantaduemila centottantasette e centesimi ottanta.

Che su detto prezzo può farsi l'aumento non minore del sesto, con dichiarazione da emettersi in cancelleria nei quindici giorni dall'avvenuta aggiudicazione.

Che detto termine scade col giorno 29 maggio corrente con avvertenza che l'offerente dovrà unifomarsi al disposto dell'art. 680 Codice procedura civile.

Roma, 16 maggio 1886.

7696 Il vicecanc. A. CASTELLANI.

AVVISO.

Ad istanza dell'Amministrazione del Demanio e delle Tasse, Intendenza di finanza di Roma, e per essa il signor cav. Tizzoni, ricevitore delle successioni, domiciliato nel noto suo ufficio in Roma, posto nel Palazzo Demaniale in via del Monte della Farina,

Io Garbarino Michele, usciere del Tribunale civile di Roma, ho notificato al sig. Dattari Cesare l'atto ingiuntivo rilasciato dal sullodato sig ricevitore istante il 9 febbraio 1886, contro di esso e di altri condebitori, controsegnato coll'art. 8858 del libro debitori, pel pagamento di lire 4999 68 dovute per tassa e sopratassa di registro sulla successione legittima di Dattari Luigi fu Paolo, morto in Roma il 4 luglio 1885, con diffidamento ad esso Dattari Cesare che non pagando la detta somma entro il termine di giorni quindici si procederà agli atti esecutivi in di lui danno per le ridette lire 4999 68.

Tale notificazione ho eseguita a senso dell'art. 141 della procedura civile, essendo esso notificato d'ignoto domicilio, residenza e dimora.

Roma, 14 maggio 1886.

7638 GARBARINO MICHELE usc.

(2ª *pubblicazione*)

BANDO.

Il cancelliere del R. Tribunale civile e correzionale di Frosinone rende noto che all'udienza che terrà lo stesso Tribunale il giorno 25 giugno 1886, ore 11 ant., avrà luogo la vendita dei fondi in appresso descritti, ad istanza del signor Silvagni Augusto, domiciliato elettivamente in Frosinone presso il signor avv. Arduino Carboni, che lo rappresenta, ammesso al gratuito patrocinio con decreto 18 ottobre 1884, a danno del signor Lucchetti Francesco fu Ovidio, domiciliato in Vallecorsa.

Descrizione dei fondi posti nel comune di Vallecorsa.

1. Stanza a pian terreno uso bottega di caffè, posta in piazza S. Angelo o via Grande, mapp. a sez. 3ª, n. 1010, gravata del tributo di lire 3 28.

Casa di abitazione di dodici vani, al numero civico 2, posta in via Romana, mappa n. 2968, con orto annesso, gravata del tributo di lire 11 73.

Condizioni della vendita.

La vendita avrà luogo in due lotti:

1. Il primo, composto della stanza descritta al n. 1, e il secondo della casa descritta al n. 2.

2. L'incanto sarà aperto pel primo lotto sul prezzo di lire 196 80, e pel secondo sul prezzo di lire 703 80, offerti dal creditore istante, equivalenti a sessanta volte il tributo diretto.

Ordina ai creditori iscritti di depositare in questa cancelleria le loro domande di collocazione entro trenta giorni dalla notifica del presente.

Frosinone, li 14 maggio 1886.

Il vicecanc. G. Bartoli.

Per estratto conforme da inserirsi,

7707 A. CARBONI proc.

R. TRIBUNALE DI COMMERCIO IN ROMA.

Si annunzia che, mediante sentenza in data di oggi, è stato dichiarato il fallimento, tanto della ditta Paolotti e Lanata, commerciante di fiori artificiali, con negozio in Roma, via Frattina, n. 138, quanto de' suoi componenti Paoletti Onorato, Paoletti Emilio e Lanata Angelo;

Che alla relativa procedura è stato delegato il giudice cav. Giovanni Gallarati, e nominato curatore provvisorio l'avvocato Giulio Savini, dimorante in via Fontanella di Borghese, n. 56;

Che per la prima adunanza dei creditori, all'oggetto di nominare la Delegazione di sorveglianza e di essere consultati sulla nomina del curatore definitivo, è stato fissato il giorno di martedì 1° giugno p. v., ore 2;

Che infine si è stabilito il termine di giorni 30, scadibile il 14 stesso giugno, per la presentazione delle dichiarazioni di credito, ed il giorno di venerdì 2 luglio p. v., ore due, per la chiusura del processo verbale di verificazione.

Roma, 15 maggio 1886.

7669 Il cancelliere L. CENNI.

(2ª *pubblicazione*)

ESTRATTO DI DECRETO.

Il Tribunale civile di Novara in Camera di Consiglio.

Sul ricorso di Zaninetti Giovanni, Pietro, Maddalena, Luigia ed Angela residenti a Borgomanero, ammessi al patrocinio gratuito, per ottenere la dichiarazione di assenza del loro padre Zaninetti Pietro; il Tribunale con decreto in data 4 dicembre 1885 ha ordinato che siano assunte informazioni, onde rilevare se alcuna notizia sia pervenuta della persona di detto Zaninetto Pietro fu Giovanni e fu Vecchi Angela, nato a Borgomanero nel l'anno 1805, marito di Lunghi Anna, muratore.

7031 AVV. G. ROSSIGNOLI.

(1ª *pubblicazione*) 7751

EREDITÀ

giacente Scaramucci.

Si deduce a pubblica notizia che la Regia Università degli studi di Roma ha riportato dal Tribunale civile di Roma sentenza provvisoriamente esecuibile contro il sotto firmato nella qualifica di curatore dell'eredità giacente del fu avv. Ottavio Scaramucci per riconoscimento di un suo credito di lire 20,300 12 verso la stessa giacente autorità, ed ha altresì trasmesso a carico dello stesso curatore precetto di pagamento della somma suddetta, con comminatoria di pignoramento mobiliare sugli averi della eredità giacente suddetta esistenti presso la Cassa Depositi e Prestiti, o presso lo stesso curatore.

Ciò valga di avviso ad altri interessati verso la suddetta giacente eredità per dedurre anche essi, ove credano di loro interesse le rispettive loro ragioni di credito.

Roma, li 20 maggio 1886.

GIUSEPPE avv. UGOLINI curatore come sopra, domiciliato in via Sediari, n. 76.

AVVISO PER AUMENTO DI SESTO.

Il cancelliere del Tribunale civile e correzionale di Roma

Fa noto:

Che nella udienza del quattordici maggio 1886, avanti la 1ª sezione del Tribunale suddetto, si procedette allo incanto dei seguenti fondi, espropriati

Ad istanza

Dell'Esattoria comunale di Ciciliano, e per essa il cav. Paride Fioravanti di Massimiliano, domiciliato elettivamente presso il procuratore sig. Ivo Trivellato;

In danno

Di Ceccarelli Francesco del fu Domenico, possidente, domiciliato nel comune di Ciciliano.

Descrizione dei fondi posti nel territorio e comune di Ciciliano.

Primo lotto.

1. Terreno pascolivo in contrada Valle Secca, della superficie di are 23 10, responsivo 1/5 a Theodoli.

2. Terreno seminativo, sito in contrada Viato, della superficie di are 3 20, con canone di baiocchi 7 1/2 a Theodoli.

3. Terreno pascolivo, contrada Colle Moccio, della superficie di are 32 50, responsivo 1/5 a Theodoli.

4. Terreno seminativo in contrada Valle Secca, della superficie di ettari 1 42 90, responsivo 1/5 a Theodoli.

5. Terreno pascolivo, della superficie di are 48 50, in detta contrada, responsivo 1/5 a Theodoli.

6. Terreno seminativo in contrada San Pietro, della superficie di ettari 1 03 50, responsivo 1/5 a Theodoli.

7. Terreno seminativo in contrada Vignale della Valle, della superficie di are 24 70, responsivo 1/5 a Theodoli.

8. Terreno seminativo, vitato in contrada Vado della Rocca, della superficie di are 16 50, responsivo 1/5 a Theodoli.

9. N. 3 appezzamenti di terreno nelle contrade Valle Oria e Prato Bovo, della superficie di are 57 50, responsivi i due ultimi di 1/5 a Theodoli.

10. N. 4 appezzamenti di terreno nelle contrade Falconara e Selva, della superficie di are 178 10, responsivo l'ultimo di 1/5 alla Parrocchia.

Secondo lotto.

Fondi urbani.

11. Stalla in via Valeria, num. 180, composta di un piano e di un vano.

12. Casa al 1° e 2° piano con stalla in contrada Via Valeria, ai civici numeri 112, 113, 114, 115, composta di 3 piani e 9 vani.

Che detti fondi sono stati provvisoriamente aggiudicati al signor Zanelli Scipione, domiciliato elettivamente in Roma, presso il procuratore Pietro Cocchi, quanto al primo lotto per lire millequattrocentoquarantadue e centesimi ventitre (L. 1442 23), e quanto al secondo lotto per lire millesessantotto e centesimi sessantanove (Lire 1068 69).

Che su detti prezzi può farsi l'aumento non minore del sesto, con dichiarazione da emettersi in cancelleria nei quindici giorni dall'avvenuta aggiudicazione.

Che detto termine scade col giorno ventinove maggio corrente, con avvertenza che l'offerente dovrà uniformarsi alle disposizioni dell'art. 680 Cod. proc. civ.

Roma, 17 maggio 1886.

7659 Il vicecanc. A. CASTELLANI.

AVVISO.

L'anno 1886, il giorno 8 maggio, in Rionero in Volture,

Ad istanza dell'intendente di finanza della provincia di Basilicata, sig. Giovanni cav. Corsini, nella qualità di rappresentante il Demanio dello Stato,

Io Antonio Fusco, usciere della Pretura di Rionero, ove domicilio,

Ho dichiarato al signor Carmine Fusco fu Eugenio, nella qualità di ex-ricevitore del registro di Rionero, qui domiciliato, che su nota verbale dello ispettore Pirola del 18 maggio 1866 si accese iscrizione ipotecaria contro di lui per lire 1870 83 per sorte principale, e per lire 280 62 per interessi: in totale lire 2151 45.

Che verificatosi l'incendio dell'ufficio ipotecario di Potenza, non trovandosi l'istante amministrazione in grado, per la riproduzione delle iscrizioni, di presentare il duplicato della nota, ai sensi dell'art. 1 della legge 28 giugno 1885, n. 3193, serie 3ª, ma solo una copia autentica della nota ipotecaria istessa, l'Intendenza, ai sensi dell'art. 3 della legge istessa, fu sollecito di presentare la dichiarazione per la reinscrizione che venne già presa il 28 dicembre ultimo scorso, n. 65687 d'ordine.

Ma occorrendo venisse tale iscrizione convalidata, sulla medesima istanza, quindi, io sopraddetto usciere, ho citato esso signor Fusco a comparire innanzi il Tribunale civile di Melfi la mattina del due del prossimo entrante mese di giugno, alle ore 9 ant., col seguito, per sentir convalidare la presa iscrizione, in seguito alla dichiarazione presentata il 10 dicembre 1885, in base di una copia della precedente iscrizione rilasciata dal conservatore il 24 settembre 1880, con condanna alle spese del giudizio e compenso di avvocato.

Salvo ogni altro diritto, ragione ed azione.

Gli ho infine dichiarato che l'istante sarà rappresentato innanzi il detto Tribunale dall'avvocato e procuratore signor Pasquale Picece.

Copia del presente atto, collazionata e firmata, è stata lasciata nel domicilio di esso signor Fusco, consegnandola nelle mani di sua nuora, signora Erminia Griece.

Nonchè di altre due copie rilasciate alla lodata Amministrazione istante, cioè una per la Gazzetta della Provincia, e l'altra per la *Gazzetta Ufficiale* del Regno, a sensi del regolamento per la legge 28 giugno 1885, n. 3196.

Costa l'atto lire 16 60.

Antonio Fusco, usciere.

Iscritto 8 maggio 1886 al num. 541 del reg.

7684 Visto — Il canc. C. GIOVANNI.

DIREZIONE TERRITORIALE

di Commissariato Militare del XII Corpo d'Armata (Palermo)

N. 6.

AVVISO D'ASTA.

Si notifica che nel giorno 29 del mese di maggio volgente, ad un'ora pom. (tempo medio di Roma), si procederà, avanti il signor direttore, nell'ufficio di detta Direzione, sito nell'edificio Santa Elisabetta, piazza della Vittoria, numero 13, primo piano, ad un unico e pubblico incanto, a partiti segreti, ed al definitivo deliberamento, seduta stante, per lo appalto delle seguenti provviste di frumento occorrenti ai Panifici militari sottoindicati:

Indicazione del Panificio pel quale deve servire la provvista	Qualità e quantità del frumento da provvedersi		Numero dei lotti		Quantità per cadun lotto	Somma per cauzione di cadun lotto	Rate di consegna
	Nostrano di essenza dura conforme al camp. N. 1	Nostrano di essenza tenera conforme al camp. N. 2	Campione N. 1	Campione N. 2			
	Quantità	*Quantità*			*Quint.*		
Panificio di Palermo Quint.	4000	5000	40	50	100	L. 200	6
Panificio di Messina »	3000	3000	30	30			

Tempo utile per le consegne. — La consegna dovrà farsi in ciascun Panificio in 6 rate per cadauna provvista cioè: la prima nei 10 giorni successivi a quello in cui il deliberatario avrà ricevuto avviso in iscritto dell'approvazione del contratto; la seconda in 10 giorni, coll'intervallo però di 40 giorni dopo l'ultimo giorno del tempo utile fissato per la consegna della prima rata, e le altre dovranno effettuarsi parimenti in 10 giorni coll'intervallo di 10 giorni dopo l'ultimo giorno del tempo utile per la consegna precedente.

La prima rata dovrà essere di grano del raccolto 1885, e le altre cinque rate di quello del raccolto 1886.

Il frumento da provvedersi dovrà avere le seguenti condizioni:

Essere nazionale del raccolto dell'anno 1885 quello da consegnarsi nella prima rata, e del raccolto dell'anno 1886 quello da consegnarsi nelle altre cinque rate, del peso non minore di chilogrammi 76 per ettolitro quello conforme al campione n. 1, e di chilogrammi 75 quello conforme al campione n. 2, e di qualità corrispondenti ai campioni stessi esistenti presso questa Direzione e la Sezione staccata di Commissariato militare in Messina.

I capitoli d'appalto tanto generali che speciali sui quali viene basata la provvista, sono visibili nella suddetta Direzione e presso le altre Direzioni territoriali, Sezioni staccate ed uffici locali di Commissariato militare del Regno.

Ond'essere ammessi all'asta dovranno gli accorrenti presentare la ricevuta del deposito fatto nella Tesoreria provinciale di Palermo o in quella di residenza dell'autorità che ha facoltà di ricevere le offerte, come è detto più sotto.

Tale deposito dovrà corrispondere a lire 200 per ogni lotto per cui viene fatta offerta, ed essere in moneta legale, od in titoli del Debito Pubblico italiano al portatore, secondo il valore di Borsa del giorno antecedente quello del fatto deposito, con avvertenza che il medesimo sarà convertito in definitivo pei deliberatari, a cauzione del contratto.

Saranno accettate offerte sottoscritte dall'offerente e consegnate da altra persona, come pure quelle spedite direttamente per la posta all'ufficio appaltante, purchè giungano in tempo debito al seggio d'asta, e sigillate con ceralacca, siano in ogni loro parte regolari, e sia contemporaneamente a mani dell'ufficio appaltante, nel giorno ed ora fissati per l'asta, la prova autentica dell'eseguito deposito. — Gli offerenti che dimorano in luogo dove non vi è alcuna autorità militare dovranno altresì designare una località, sede di una autorità militare, per ivi ricevere le comunicazioni occorrenti durante il corso delle aste.

Le offerte di coloro che hanno mandato di procura non sono accettate e non hanno valore se i mandatari non esibiscono in originale autentico od in copia autentica l'atto di procura speciale.

Gli accorrenti all'asta potranno fare offerta per uno o più lotti, ed il deliberamento seguirà in questo primo ed unico incanto, giusta gli articoli 87 (comma *A*) e 90 del regolamento approvato con Regio decreto 4 maggio 1885, n. 3074, per l'amministrazione del patrimonio e la Contabilità generale dello Stato, a favore di colui che nella propria offerta avrà proposto un prezzo maggiormente inferiore, o pari almeno a quello stabilito nella scheda segreta del Ministero della Guerra, da servire di base d'asta e da aprirsi dopo che saranno conosciuti tutti i partiti.

I partiti dovranno essere incondizionati e presentati prima che sia aperto l'incanto, dichiarandosi espressamente che dopo non saranno più accettate offerte.

I partiti dovranno essere compilati distinti per caduno dei Panifici militari cui si riferiscono le provviste, e per ciascun campione su carta bollata da lira una, e non già su carta comune con marca da bollo; esprimere chiaramente che l'offerta è in base del presente avviso; che l'offerente si assoggetta a tutte le condizioni in esso inserte e nei capitoli d'onere; dovranno indicare a quale dei due Panifici e campioni si riferisce l'offerta; il prezzo cui si intende assumere la provvista; e chiusi in busta suggellata con ceralacca, su cui vuolsi ripetere la firma.

Il prezzo offerto dovrà essere chiaramente espresso in tutte lettere, sotto pena di nullità dell'offerta, da pronunziarsi, seduta stante, dall'autorità presidente l'asta.

Dànno pure luogo a dichiarazione di nullità le offerte che nelle indicazioni, le quali devono essere scritte in tutte lettere, contenessero qualche parte scritta in cifre, e quelle che contenessero taluna indicazione non perfettamente conforme e in accordo colle altre contenute nell'offerta stessa.

Sarà facoltativo agli aspiranti all'impresa di presentare le loro offerte suggellate con ceralacca a qualsiasi Direzione territoriale, Sezione staccata od ufficio locale di Commissariato militare del Regno per essere inviate alla Direzione appaltante.

Di queste offerte però non si terrà alcun conto se non giungeranno a questa Direzione ufficialmente, e prima che, a senso dell'articolo 80 del regolamento approvato con R. decreto 4 maggio 1885, n. 3074, sia dichiarato aperto l'incanto, e se non saranno accompagnate dalla ricevuta originale o in copia, comprovante il prescritto deposito a cauzione.

Si avverte che in questo incanto si farà luogo al deliberamento quando anche non vi sia che un solo offerente, giusta l'articolo 80 del citato regolamento.

Non saranno ammesse le offerte condizionate e quelle per telegramma.

Le spese tutte dell'incanto e del contratto, cioè carta bollata, provvista di carta, marche da bollo, diritti di segreteria, stampa dell'avviso d'asta, inserzione del medesimo nella *Gazzetta Ufficiale del Regno* e nel Foglio periodico degli annunzi legali della provincia, ed altre relative, sono a carico del deliberatario, come pure sono a suo carico le spese per la tassa di registro, giusta le leggi vigenti.

Palermo, li 19 maggio 1886.

Per detta Direzione
7765 *Il Capitano Commissario:* P. AGNELLO.

Avviso per ventesimo

Stante l'asta tenutasi il 16 andante maggio nella sala dell'ufficio comunale di Nizza Sicilia, destinata agli incanti pubblici per l'appalto di un acquedotto in muratura sotterraneo lungo il torrente Fiumedinisi, e l'aggiudicazione provvisoria nella data di cui sopra, in testa del sig. Francesco D'Anna di Giuseppe col ribasso del 24 per cento sul prezzo d'asta di lire 41,931 85, il sottoscritto presidente del Consiglio d'amministrazione del Consorzio di irrigazione Nizza Sicilia-Alì rende di pubblica ragione che il termine utile (fatali) per la produzione di offerte di diminuzione del ventesimo sul prezzo di aggiudicazione provvisoria in lire 31,307 33 scade col mezzogiorno del trenta andante maggio.

Le offerte di ribasso di cui sopra, non inferiore al cinque per cento da presentarsi nel cennato ufficio comunale, devonsi cautare col deposito di lire 2300 e col certificato d'idoneità.

Nizza Sicilia, 17 maggio 1886.

7762 Il Presidente: C. GIO. INTERDONATO.

(1ª *pubblicazione*)

SVINCOLO DI CAUZIONE NOTARILE.

Si rende noto che la signora Maria Adami fu Lorenzo, vedova del notaio Carlo Rigazzi, residente a Brusasco, quale erede del detto suo marito testè deceduto in Brusasco, ove eserci il notariato, ha fatto domanda al Tribunale civile di Torino, per ottenere a senso dell'art. 38 della legge 25 maggio 1879, cancellata l'annotazione di vincolo ipotecario per la malleveria notarile esistente sul certificato 22 agosto 1862, n. 430718, sul Debito Pubblico dello Stato, di lire 80 di rendita intestata al nominato Rigazzi ed il successivo tramutamento della rendita stessa in cartelle al portatore.

7714 AVV. MARTINENGO proc.

AVVISO.

La Corte di appello di Napoli del 7 maggio ha emesso il seguente decreto:

Dichiara di farsi luogo all'adozione di Maria Carmela Rosalia, di genitori ignoti, fatta nella di costei persona dai coniugi Andrea Rescigno fu Raffaele e Maria Rosa Filiolia fu Aniello.

7697 FRANCESCO PECORARO usc.

(1ª *pubblicazione*)

DICHIARAZIONE D'ASSENZA.

Villa Francesco, contadino residente all'Arda di Sperongia comune di Mortasso ammesso al beneficio della gratuita clientela con decreto 29 novembre 1881 a mezzo del sottoscritto suo officioso procuratore

Notifica:

Che il Tribunale civile e correzionale di Piacenza con sua sentenza 31 marzo ultimo, registrata in Piacenza il 7 aprile successivo per lire sei a debito, dichiarava l'assenza di Guarnieri Francesco fu Domenico già residente e domiciliato a Pedina di Mortasso predetto.

Piacenza, 10 maggio 1886.

7766 F. GANDOLFI.

(1ª *pubblicazione*)

AVVISO.

L'avv. Curzio Casati, nell'interesse del conte dottor Angiolo e Fabrizio e della contessa Adele Dall'Aste Brandolini, rende noto aver presentato al R. Tribunale di Forlì istanza di svincolo della cauzione prestata dal fu loro padre e marito rispettivo conte Livio Dall'Aste Brandolini, R. notaio in Forlì. 7710

Notificazione del Municipio di Roma

A senso e per gli effetti dell'art. 51 della legge 25 giugno 1865, n. 2359, sulle espropriazioni per causa di pubblica utilità,

Si fa noto al pubblico ed a chiunque possa avervi interesse qualmente il prefetto della provincia di Roma, con decreti in data 18 maggio 1886, numero 18016, divisione 2ª, ha decretata l'espropriazione ed autorizzato il municipio di Roma alla immediata occupazione degli stabili qui appresso descritti:

Orto casaleno in contrada S. Gregorio, descritto in catasto rione X, numero di mappa 432, confinanti Santini, Lepori, Mancini e la via di S. Gregorio, di proprietà dei signori De Grassi avv. Eteocle fu Antonio e Tosi Filippo fu Francesco, per l'indennità concordata di lire quarantanovemila quattrocentonovantacinque (L. 49,495).

7768 Il ff. di Sindaco: L. TORLONIA.

CITTÀ DI GENOVA

Ufficio di Edilità e Lavori Pubblici

AVVISO D'ASTA.

Si rende noto al pubblico che il giorno 4 agosto p. v., alle 2 pom., avrà luogo in una sala del palazzo civico, nanti il sindaco, col mezzo dei partiti segreti, il primo incanto per l'appalto della

Costruzione ed esercizio di magazzini pel petrolio ed altre materie infiammabili nel porto di Genova.

I concorrenti a far partito dovranno:

1. Far inscrivere nella segreteria del comune, due giorni prima di quello fissato per l'incanto, il loro nome, cognome, patria e qualità, e deporvi i certificati comprovanti la loro capacità;

2. Depositare nella Tesoreria civica lire 175,000 a garanzia del contratto, e lire 15,000 a mani del segretario per le spese d'incanto, tassa di registro ed altre relative.

Le schede di offerta scritte su carta da bollo inferiore ad una lira e quelle condizionate saranno tenute come nulle.

Le offerte devranno essere formulate in base ad nna riduzione sulla quota dell'utile guarentito dal municipio di lire 5 per 100 sull'importo dell'opera, importo ch'è stabilito nel *maximum* di lire 1,750,000.

L'aggiudicazione avrà luogo a favore del miglior offerente, purchè la riduzione offerta sia superiore o almeno uguale a quella portata dalla scheda dell'Amministrazione; ma non sarà definitiva se non nel caso in cui nel termine dei fatali, i quali spireranno il giorno 25 agosto p. v. a mezzodì, non abbia avuto luogo il ribasso del ventesimo, computato sulla offerta della quota dell'utile guarentito, per la quale sarà avvenuto il deliberamento provvisorio.

Verificandosi questo ribasso, si procederà ad un nuovo definitivo incanto, coll'estinzione dei lumi, di cui sarà avvertito il pubblico con apposito manifesto.

Le condizioni d'appalto sono visibili a chiunque nel civico ufficio dei lavori pubblici in tutti i giorni non festivi, dalle ore 10 del mattino alle ore 4 pom., e presso gli uffici comunali delle principali città del Regno.

Genova, addì 19 maggio 1886.

7763 *Il Segretario del Municipio:* R. DRAGO.

Notificazione del Municipio di Roma

A senso e per gli effetti dell'art. 54 della legge 25 giugno 1865, n. 2359, sull'espropriazioni per causa di pubblica utilità,

Si fa noto al pubblico ed a chiunque possa avervi interesse qualmente il prefetto della provincia di Roma con decreto in data 18 maggio 1886, numeri 18045-18346-18347, div. 2ª, ha decretata l'espropriazione ed autorizzato il Municipio di Roma alla immediata occupazione degli stabili qui appresso descritti:

1. Porzione di casa posta in piazza Branca, civici nn. 18 a 20, descritta in catasto rione VII, 563 sub. 2, confinante proprietà dell'Ospizio di Termini, Rossi, Palma Teresa e detta piazza di proprietà Contini Giuseppe fu Pietro, per l'indennità concordata di lire quarantaquattromila (L. 44,000).

2. Porzione di casa posta in via del Pianto al civico n. 23 e via S. Maria dei Calderari ai civici nn. 14 al 16, descritta in catasto rione VII, n. di mappa 562 sub. 1, confinanti Florio Pietro, Sassi Augusta e dette vie di proprietà Chiassi conte Pietro fu Giovanni, per l'indennità concordata di lire ventimila (L. 20,000).

3. Porzione di casa posta in piazza Branca, civico n. 19, descritta in catasto rione VII, n. di mappa 563 sub. 1, confinanti Contini Giuseppe, Balestra Francesco, Rossi, di proprietà dei signori Palma Teresa fu Carlo e Berardi Alfredo fu Camillo, per l'indennità concordata di lire seimila cinquecento (L. 6,500).

4. Porzione della casa posta in via del Pianto, civici nn. 54 e 55, descritta in catasto rione VII, numero di mappa 305 sub. 1, confinanti la detta via Chiassi e Bruni di proprietà dell'Arciconfraternita della SS. Concezione nella chiesa di S. Lorenzo e Damaso per l'indennità concordata di lire venticinquemila (L. 25,000).

5. Casa posta in Roma via della Mortella nn. 8 e 9, e piazza Cenci 43 e 45, distinta in mappa rione VII nn. 459, 464, confina con le dette vie e piazza e con le proprietà Bettoja Putini di proprietà dei signori Milani Filippo e Carlo fu Giovanni Battista per l'indennità concordata di lire trentaquattromila (L. 34,000).

7767 Il ff. di Sindaco; L. TORLONIA.

(1ª *pubblicazione*)

BANDO
per vendita volontaria.

Il cancelliere del Tribunale di Frosinone, rende noto che, in virtù di due decreti del detto Tribunale, l'uno dell'11 giugno 1885 e l'altro del 7 maggio corrente, innanzi lo stesso Tribunale all'udienza del 25 giugno prossimo venturo alle ore 11 antim. e successive, avrà luogo la vendita volontaria dei seguenti due fondi ed alle condizioni che seguono, chiesta dalle sorelle Giulia e Teresa Giannuzzi, come eredi beneficiati del genitore cav. Diomede Giannuzzi, rappresentate dal sottoscritto.

Descrizione dei fondi.

1. Seminativo in territorio di Anagni, contrada Tufo Traverso, mappa nn. 6 e 5 sub. 1, sez. 2ª, di tavole 197 04, stimato dal perito lire 2940 64.

2. Seminativo in detto territorio, contrada Ponte del Papa, di tav. 60 12, mappa sez. 2ª, n. 63, stimato dal perito lire 841 68.

Condizione della vendita.

La vendita avrà luogo in due lotti e per il prezzo di sopra indicato.

Ordina ai creditori iscritti di depositare nella cancelleria di questo Tribunale le loro domande di collocazione coi documenti, entro il termine di giorni trenta dalla notificazione del bando.

Frosinone, 14 maggio 1886.

G. BARTOLI viceeanc.

Per estratto conforme da inserirsi,

7750 G. GIZZI proc.

NOTA PER AUMENTO DI SESTO.

Il cancelliere del R. Tribunale civile e correzionale di Frosinone, rende noto che all'udienza tenutasi dallo stesso Tribunale il giorno 18 corrente maggio, ebbe luogo la vendita al pubblico incanto dei fondi in appresso descritti, esecutati ad istanza dell'amministrazione del Fondo per il Culto, a danno di Milani Filippo fu Francesco, di Vico nel Lazio.

Descrizione dei fondi siti nel territorio di Vico nel Lazio.

1. Casa con orto annesso, posta in via Semplice o via Cavour, al civico n. 13, mappa sez. 1ª, nn. 668-669-671-672-1° e 2°-667, del reddito imponibile di lire 105 30, di n. 18 vani, stimato lire 9640 48.

2. Terreno seminativo, vitato, olivato, con piante fruttifere, in contrada S. Barbara o Fiano, sez. 2ª, n. 93, estimo scudi 339 30, stimato lire 4363 63.

Che detti fondi furono deliberati all'amministrazione del Fondo per il Culto per i seguenti prezzi:

La casa per lire 3,500.

Il terreno per lire 2,550.

Avverte pertanto che sopra tali prezzi può farsi l'aumento del sesto nel termine di giorni 15 da quello dell'incanto, con dichiarazione da emettersi in questa cancelleria, e che tale termine scade il giorno 2 giugno corrente anno.

L'offerente deve eseguire i depositi prescritti dall'art. 672 del Codice di procedura civile.

Frosinone, li 19 maggio 1886.

7752 Il viceeanc.: G. BARTOLI.

(1ª *pubblicazione*).

AVVISO.

Si deduce a pubblica notizia che nell'udienza del 23 giugno prossimo, avanti la 2ª sezione del Tribunale civile di Roma, si procederà alla vendita degl'infrascritti immobili sull'istanza del signor Tomba Raffaele in danno di Pellegrini Francesco fu conte Luigi.

Descrizione dei fondi.

Bottega nel pianterreno del palazzo posto in Roma, via delle Botteghe Oscure, con soprapposto mezzanino, mappa rione 9ª, n. 217 sub. 3, civico n. 57, gravato del tributo diretto verso lo Stato in lire 57 50.

Fondi posti in Sezze.

1. Terreno voc. Pratare, segnato in mappa sez. 5ª, n. 353 sub. 1, 2 e 833, gravato del tributo verso lo Stato in lire 11 01.

2. Terreno in voc. Muraccio segnato in mappa sez. 5ª, n. 1351 sub. 2, confinante stradone, Cerroni A., gravato del tributo diretto verso lo Stato in lire 4 63.

3. Terreno voc. Fossetto di mezzo o Cuparo Siciliano, seminativo, segnato in mappa sez. 5ª, ai nn. 1571, 961 1/2, e 983, gravato del tributo diretto verso lo Stato in lire 21 14.

Fondi posti in Piperno.

1. Terreno in voc. Vado rotto, segnato in mappa sez. 7ª, n. 680, seminativo, gravato del tributo diretto verso lo Stato in lire 20 54.

2. Terreno voc. Frassonetto, segnato in mappa sez. 7ª, n. 680, gravato del tributo diretto verso lo Stato in lire 10 94.

Fondi posti in Sonnino.

1. Casa di affitto in via Borgo Cimarone segnata in mappa sez. 1ª, numero 818, gravato del tributo in lire 1 95.

2. Casa di affitto vicolo del Forno, segnata in mappa sez. 1ª, num. 1056, gravata del tributo in lire 3 28.

3. Casa di affitto in via Susti, segnata in mappa sez. 1ª, n. 1435, gravata del tributo diretto verso lo Stato in lire 2 77.

La vendita sarà eseguita in quattro lotti distinti: il 1° formato dal fondo posto in Roma, il 2° dai fondi posti in Sezze, il 3° dai fondi posti in Piperno, il 4° dai fondi posti in Sonnino.

L'incanto sarà aperto sul prezzo offerto moltiplicando sessanta volte il tributo diretto verso lo Stato.

La vendita sarà eseguita alle condizioni riportate nel bando e depositato presso la cancelleria del Tribunale.

Roma, 20 maggio 1886.

7749 AVV. CARLO PATRIARCA proc.

CASSA DI RISPARMII DI AREZZO.

Prima denunzia di smarrimento di un libretto di credito di num. 2334, a favore di Pasquino Pasquini per lire 500.

Non presentandosi alcuno a vantare diritti sul detto libretto, la Cassa riconoscerà per legittimo creditore il denunziante.

Arezzo, li 18 maggio 1886. 7728

TUMINO RAFFAELE, Gerente.

Tipografia della GAZZETTA UFFICIALE